

The Story

Drawing inspiration from the elegant pearl, a symbol of beauty and perfection, Écrin, the modern European restaurant, provides a precious and unforgettable gastronomic adventure. Under the masterful guidance of Executive Chef Alexey exquisite ingredients are transformed into innovative dishes with unexpected twists that never fail to delight.

Restoran Écrin, mille suurejooneline kaaviarivalik on inspireeritud pärlist ja selle haruldusest, pakub gastronoomilist elamust. Peakokk Alexey meisterlikul juhendamisel ammutatakse inspiratsiooni Euroopa erinevatest maitsetest ning iga roog räägib oma erilist lugu.



Lunch Menu

Lõunamenüü

3 courses / 3 käiku 65

2 courses / 2 käiku 50

Please select two courses from the options available.

Palun valige alljärgnevast kaks käiku.

Peter's farm veal

Peetri talu vasikaliha

Sweetbread of veal, veal tartar, courgette, asparagus, lemon verbena

Vasika tüümus, vasika tartar, suvikõrvits, spargel, sidrunaloisia

Wild seabass

Huntahven

Saffron, braised mussels, artichoke, fennel, peperonata, tomato confit

Safran, hautatud rannakarbid, artišokk, apteegitill, paprikahautis, tomati-confit

Red Citron

Red Citron

Salted lemon, cherry, white chocolate, lemon thyme

Soolatud sidrun, kirss, valge šokolaad, sidruni-liivatee

If you have any food allergies, please inform our staff before ordering.

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne

tellimuse esitamist meie töötajaid.

10% service charge will be added for your convenience.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.

All prices are inclusive of VAT.

Kõik hinnad sisaldavad käibemaksu.