

The story

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

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 Aleksandrov exquisite ingredients are transformed into innovative dishes with unexpected twists that never fail to delight.



Écrin' maitseed

Écrin flavours

Avaelamus

Opening delight

Söel grillitud langustiin

Charcoal grilled langoustine

Porrulauk, nuikapsas, pirn, astelpaju võikaste
Leek, kohlrabi, pear, sea buckthorn beurre blanc

Foie gras

Foie gras

Aedmurakas, punapeet, leeder
Blackberry, beetroot, elderflower

Merikurat

Monkfish

Lillkapsas, mürkel, Shio Koji sabayon
Cauliflower, morels, Shio Koji sabayon

Homaar

Lobster

Mais, kurk, roheline oliiv, pistaatsiakaste
Corn, cucumber, green olive, pistachio sauce

Avatud tulel küpsetatud tuvi

Open fire pigeon

Sõstrad, salatsigur, porgand, Madeira-Vadouvani kaste
Currant, radicchio, carrot, Madeira-Vadouvan sauce

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.
If you have any food allergies, please inform our staff before ordering.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.
10% service charge will be added for your convenience.

Kõik hinnad sisaldavad käibemaksu.
All prices are inclusive of VAT.

Prelüüd

Prelude

Mesi

Honey

Jogurtijäätis, tikker, Timuti pipar

Yoghurt ice cream, gooseberry, Timut pepper

Petit fours

Petit fours

Degusteerimismenüü

159

Tasting menu

Sobitatud veinivalik

95

Wine pairing

Sobitatud šampanjavalik

170

Champagne pairing

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.
If you have any food allergies, please inform our staff before ordering.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.
10% service charge will be added for your convenience.

Kõik hinnad sisaldavad käibemaksu.
All prices are inclusive of VAT.

Õhtusöögimenüü

Dinner menu

EELROAD STARTERS

Söel grillitud langustiin 39

Charcoal grilled langoustine

Porrulauk, nuikapsas, pirn, astelpaju võikaste
Leek, kohlrabi, pear, sea buckthorn beurre blanc

Homaar 32

Lobster

Mais, tomati- ja paprikatšatni, kurk, roheline oliivi- ja pistaatsiakaste
Corn, tomato and paprika chutney, cucumber, green olive and pistachio sauce

Lillkapsas 24

Cauliflower

Erinevatel viisidel valmistatud lillkapsas, salveijäätis, tomati-velouté, leeskeputk
Cauliflower prepared in various ways, sage ice cream, tomato velouté, lovage

Foie gras 32

Foie gras

Aedmurakas, punapeet, leeder
Blackberry, beetroot, elderflower

Hirv 29

Venison

Murakas, maapirn, pruunistatud või
Cloudberry, Jerusalem artichoke, beurre noisette

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.
If you have any food allergies, please inform our staff before ordering.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.
10% service charge will be added for your convenience.

Kõik hinnad sisaldavad käibemaksu.
All prices are inclusive of VAT.

PEAROAD
MAIN COURSES

Avatud tulel küpsetatud tuvi 48

Open fire pigeon

Sõstrad, salatsigur, porgand, Madeira-Vadouvani kaste
Currant, radicchio, carrot, Madeira-Vadouvan sauce

Iberico 46

Iberico

Muskaatkõrvits, viinamari, rooskapsas, hapukapsas
Muscat de Provence, grape, Brussels sprouts, fermented cabbage

Šoti lõhe 46

Scottish salmon

Sigur, pastinaak, safran, greibi võikaste
Chicory, parsnip, saffron, grapefruit beurre blanc

Merikurat 44

Monkfish

Lillkapsas, mürkel, Shio Koji sabayon
Cauliflower, morel, Shio Koji sabayon

Seeneravioolid 36

Mushroom Ravioli

Trühvel, pärlsibul, Gruyère'i juust, hooajalised seened
Truffle, pearl onion, Gruyère, seasonal mushrooms

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.
If you have any food allergies, please inform our staff before ordering.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.
10% service charge will be added for your convenience.

Kõik hinnad sisaldavad käibemaksu.
All prices are inclusive of VAT.

MAGUSTOIDUD
DESSERTS

Red Citron

14

Red Citron

Soolatud sidrun, kirss, valge šokolaad, sidrun-liivatee
Salted lemon, cherry, white chocolate, lemon thyme

Viigipuu

17

Fig tree

Viigimari, viigipuu leht, safran, joconde kook, mandel
Fig, fig leaf, saffron, joconde cake, almond

Mesi

15

Honey

Erinevat tüüpi mesi, jogurtijäätis, tikker, Timuti pipar
Different varieties of honey, yoghurt ice cream, gooseberry, Timut pepper

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.
If you have any food allergies, please inform our staff before ordering.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.
10% service charge will be added for your convenience.

Kõik hinnad sisaldavad käibemaksu.
All prices are inclusive of VAT.