



Nagu elus, nii on ka kokakunstis tähtis omavaheline läbisaamine. Seepärast olen ka uues menüüs otsinud toorainetevahelist keemiat. Üksteisega heas suhtes olevad põhitoorainete paarid leiata iga roa kirjeldusest. Kõik toidud siin valikus on valmistatud suure hoole ja armastusega. Samamoodi suhtume toorainesse, mis peab olema ehe ja kvaliteetne. Seejuures leiata menüüst neidki roogasid, mis sisaldavad vaid kohalikke koostisaineid ja tutvustavad eestimaiseid maitseid. Toidu juurde veini valides küsige julgesti nõu meie sommeljeelt.

Meeldivat kulinaarset avastusretke restoranis Senso!

Like so often in life, it is also important in the culinary world to get along with each other. In the new menu, I have sought out the chemistry between ingredients and used this to design my dishes. To make it easier to read the menu, the names of the dishes are based on a pairing of the main ingredients. All the dishes here are made with great care and love, and we apply the same principle when choosing our produce, which is of prime quality and locally sourced whenever possible. We also offer dishes that focus on local ingredients to introduce specific Estonian tastes. Please ask our sommelier to help you to find the most suitable wine to accompany your meal.

I wish you an enjoyable culinary adventure at restaurant Senso!

Andres Rahula

Peakokk

Chef de cuisine

Jagades hoolid *Sharing is caring*

Soovitame kahele
Recommended for two

BRUSCHETTA 6 tk 6 pcs

Bruschetta-valik: mozzarella & pesto, salaami & paprika, baklažaan & ricotta
Bruschetta selection: mozzarella & pesto, salami & paprika, aubergine & ricotta

9.00

LIHAVALIK *CHARCUTERIE*

Kohalik lihavalik laagerdunud juustu, marineeritud köögiviljade, musta leiva ja suitsupeekoniga
Local selection of meats with hard cheese, pickled vegetables, dark bread and local smoked bacon

16.00

JUUSTUVALIK *CHEESE SELECTION*

Vahemerepärase juustuvalik leivaõhikute ja moosidega
Mediterranean cheese selection with bread croutons and jams

8.00

Joogisoovitus *Drink recommendation*

Pinot Grigio & Verduzzo Masi Masiatico

valge vein, Itaalia
white wine, Italy

16 cl **6.50**

75 cl **30.00**

Tommasi Rafael Valpolicella

punane vein, Itaalia
red wine, Italy

16 cl **7.80**

75 cl **34.00**

Purtse käsitööõlu

Estonian craft beer from Purtse Brewery

Purtse Pale Ale 5,5% 33 cl **5.30**

Siidisuka Sweet Stout 6,3% 33 cl **5.30**

Toidutellimusi võetakse vastu kuni pool tundi enne restorani sulgemist
Kõik menüüs välja toodud hinnad on eurodes
Mõned meie toidud sisaldavad allergeene, palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt

Orders will be taken until 30 minutes before closing

All prices shown in the menu are in euros

Note that some of our dishes contain allergens, please ask and we'll be happy to provide more information

L – laktoosivaba **G** – gluteenivaba **V** – taimetoit
lactose free gluten free vegetarian

Salatid ja eelroad *Salads and starters*

KITSEJUUST *GOAT CHEESE*

Ahjus küpsetatud kitsejuustusalat, sibulamoos, marineeritud peet ja Kreeka pähklid
Oven baked goat cheese salad with onion jam, marinated beetroot and walnuts

8.00 V

KREEKA SALAT *GREEK SALAD*

Roheline salat, suurepärase Kreeka feta, tomati-melonisalsa, tsitruse-meevinegrett
Green salad with delicious Greek feta cheese, tomato-melon salsa and citrus-honey vinaigrette

7.00 G,V

PÕHJAMAA VEIS *NORDIC BEEF*

Salat vürtsika Liivimaa Lihaveise, marineeritud rohelse tomati, koriandri ja aedviljadega
Salad with spicy Liivimaa organic beef, pickled green tomatoes, coriander and vegetables

8.00

SAMBAL OELEKTIIGERKREKETID *SAMBAL OELEK TIGER PRAWNS*

Röstitud tiigerkrevetid sambal oelek maitseainega, aedvilja-avokaadosalat ingveri-mirini kaste
Roasted tiger prawns with sambal oelek, vegetable-avocado salad with ginger-mirin sauce

12.00

Koos pokaali veiniga *With a glass of wine* 16 cl

Pinot Grigio & Verduzzo Masi Masiatico

valge vein, Itaalia

white wine, Italy

17.50

KEVADRULLID *SPRING ROLLS*

Senso kokkade valmistatud kevadrullid krevettide ja aedviljadega, salatipesa ja austri-tšillikaste
Senso's own spring rolls with prawns and vegetables, lettuce and oyster-chilli sauce

9.00 L

CAESARI SALAT À LA SENSO *CAESAR SALAD À LA SENSO*

Rooma salat, kirsstomatid, röstitud *ciabatta*-laastud ja 12 kuud laagerdunud kõva juust
Romaine lettuce, cherry tomatoes, toasted ciabatta croutons and 12-month matured hard cheese

8.00

½ portsjonit ½ portion

6.00

LISANDID SALATILE *SALAD EXTRAS*

Grillitud kanafilee

Grilled chicken breast

3.00

Marineeritud tiigerkrevetid

Marinated tiger prawns

4.00

Teriyaki-veisefilee

Teriyaki beef fillet

4.00

Toidutellimusi võetakse vastu kuni pool tundi enne restorani sulgemist

Kõik menüüs välja toodud hinnad on eurodes

Mõned meie toidud sisaldavad allergeene, palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt

Orders will be taken until 30 minutes before closing

All prices shown in the menu are in euros

Note that some of our dishes contain allergens, please ask and we'll be happy to provide more information

L – laktoosivaba
lactose free

G – gluteenivaba
gluten free

V – taimetoit
vegetarian

Supid Soups

TOMATI-BASIILIKUSUPP TOMATO AND BASIL SOUP

Tomatisupp rohke basiiliku, spinati, orzo ja riivitud laagerdatud juustuga
Tomato soup with rich basil, spinach, orzo and grated matured cheese

6.00 V

KALASUPPVAHEMERE MOODI MEDITERRANEAN FISH SOUP

Rikkalik kalasupp aedviljade ja küüslauguga röstitud *ciabatta*'ga
Rich fish soup with vegetables and garlic roasted ciabatta

8.00

BORŠ BORSCHT SOUP

Klassikaline peedi- ja kapsasupp veiselihaga
Classic beetroot and cabbage soup with beef

8.00 G

Joogisoovitus Drink recommendation

Sandeman Fino Dry Seco Vino de Jerez
kangestatud vein
sherry

8 cl **4.50**

Toidutellimusi võetakse vastu kuni pool tundi enne restorani sulgemist
Kõik menüüs välja toodud hinnad on eurodes
Mõned meie toidud sisaldavad allergeene, palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt

Orders will be taken until 30 minutes before closing

All prices shown in the menu are in euros

Note that some of our dishes contain allergens, please ask and we'll be happy to provide more information

L – laktoosivaba **G** – gluteenivaba **V** – taimetoit
lactose free gluten free vegetarian

Pearoad Main courses

LAMMAS JA HERNES LAMB AND PEAS

Ürdikoorikus röstitud lambavälisfilee, herne-oasalat, peedi-kitsejuustuhummus ja lihaleem
Herb crust roasted lamb sirloin, pea and bean salad, beetroot-goat cheese hummus and meat jus

22.00 G

PEIPSI KOHA PEIPSI PIKE-PERCH

Röstitud kohafilee, kreemjas kartuli-sinepipüree, marineeritud peet ja mädarõika-võikaste
Roast pike-perch, creamy potato-mustard puree, marinated beetroot and horseradish-butter sauce

17.00

MERIAHVEN JA RISOTO REDFISH AND RISOTTO

Röstitud meriahven, sidrunirisoto spargli ja artišokiga, ahju-paprikakreem
Roast redfish, lemon risotto with asparagus and artichoke, oven roasted paprika cream

15.00

Joogisoovitus Drink recommendation

Cabernet Sauvignon Rosé Torres Santa Digna

roosa vein, Tšiili

rose wine, Chile

16 cl **6.30**

LIHAVEISEFILEE GRASSFED BEEF FILLET

Eestimaine veisefilee, köögiviljaterriin, rosmariini-musta küüslaugu maitsevõi ja demi-glace
Local beef fillet, vegetable terrine, rosemary-black garlic butter and demi glace

25.00

Koos pokaali veiniga With a glass of wine 16 cl

Carmenere, Carmen, Rapel Valley

punane vein, Tšiili

red wine, Chile

30.00

HAVAI KANAVARDAD HAWAII CHICKEN SKEWERS

Grillitud kanavardad teriyaki ja ananassiga, jasmiiniris, salatipesa ja harissa-kaste
Teriyaki and pineapple chicken skewers, jasmine rice, fresh salad and harissa sauce

14.00 L

FORELL JA KINOA TROUT AND QUINOA

Röstitud forellifilee, safranikinoa, pistaatsiapähklid, marineeritud porgandid ja jogurti-koriandrikaste
Roast trout fillet, saffron quinoa, pistachio, marinated carrots and yoghurt-coriander dressing

18.00 G

SIDRUNI-SPARGLIRISOTO LEMON AND ASPARAGUS RISOTTO

Risoto sidruni, spargli, herneste ja marineeritud artišokiga
Risotto with lemon, asparagus, peas and marinated artichoke

11.00 G,V

Toidutellimusi võetakse vastu kuni pool tundi enne restorani sulgemist
Kõik menüüs välja toodud hinnad on eurodes
Mõned meie toidud sisaldavad allergeene, palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt

Orders will be taken until 30 minutes before closing

All prices shown in the menu are in euros

Note that some of our dishes contain allergens, please ask and we'll be happy to provide more information

L – laktoosivaba **G** – gluteenivaba **V** – taimetoit
lactose free gluten free vegetarian

Pastad, burgerid ja võileivad *Pastas, Burgers and Sandwiches*

KREVETI-SPINATIPASTA *PRAWN AND SPINACH PASTA*
Pasta krevettide, tomatite, spinati ja küüslaugu-võikastmega
Pasta with prawns, tomatoes, spinach and garlic-butter sauce
9.00

Joogisoovitus *Drink recommendation*
Pinot Grigio&Verduzzo Masi Masianco
valge vein, Itaalia
white wine, Italy
16 cl **6.50**

PASTA CARBONARA Á LA SENSO
Spagetid, krõbe Parma sink ja juustulaastud
Spaghetti, crispy Parma ham and cheese shavings
10.00

KLUBIVÕILEIB *CLUB SANDWICH*
Rõstitud sai, krõbe peekon, grillkanafilee, praetud muna ja majoneesi-sinepikaste,
serveeritakse friikartulite ja dipiga
Toast, crispy bacon, grilled chicken fillet, fried egg, mayonnaise-mustard sauce,
served with fries and dipping sauce
12.00

SENSO REBITUD SEALIHA BURGER *SENSO PULLED PORK BURGER*
Burger rebitud sealihaga, punase kapsa salat, marineeritud köögiviljad,
mee-chipotle BBQ-kaste ja bataadifriikartulid
Pulled pork burger with red cabbage salad, marinated vegetables,
honey-chipotle BBQ sauce and sweet potato fries
13.00

Koos kohaliku käsitööõllega *With a local hand-brewed beer* 33 cl
Purtse Pale Ale 5,5%
17.50

SENSO HAMBURGER
Parim veiselihaburger tšillimajoneesi, jääsalati, krõbeda peekoni ja friikartulitega
Prime beef burger with chilli mayonnaise, iceberg lettuce, crispy bacon and fries
15.00

BURGERI LISANDID *BURGER EXTRAS*

Sinihallitusjuust
Blue cheese
1.50

Cheddari juust
Cheddar cheese
1.50

Härjasilm
Sunny side up fried egg
1.00

Toidutellimusi võetakse vastu kuni pool tundi enne restorani sulgemist
Kõik menüüs välja toodud hinnad on eurodes
Mõned meie toidud sisaldavad allergeene, palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt

Orders will be taken until 30 minutes before closing
All prices shown in the menu are in euros
Note that some of our dishes contain allergens, please ask and we'll be happy to provide more information

L – laktoosivaba **G** – gluteenivaba **V** – taimetoit
lactose free gluten free vegetarian

Pitsad Pizzas

Kõik meie pitsatainad valmistatakse kohapeal ja on õhukese põhjaga
All pizzas are thin-crust and baked from dough made by our bakers

MARGHERITA

Tomatikaste, *mozzarella*, basiilik
Tomato sauce, mozzarella, basil

8.00 V

VEGE

Tomatikaste, artišokk, lehtkapsas, pühvli-*mozzarella*, spinat, küüslauk
Tomato sauce, artichoke, kale, buffalo mozzarella, spinach, garlic

11.00 V

HAWAII

BBQ-kaste, *mozzarella*, ananass, röstitud kanafilee
BBQ sauce, mozzarella, pineapple, grilled chicken fillet

10.00

SALAMI

Tomatikaste, *mozzarella*, Itaalia salaami, kollane tšillipipar
Tomato sauce, mozzarella, Italian salami, yellow chilli pepper

10.00

PROSCIUTTO

Tomatikaste, *mozzarella*, *prosciutto*, rukola, parmesan, palsamisiiirup
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, rucola, parmesan, balsamic syrup

12.00

TÄIUSTA OMA PITSAT UPGRADE YOUR PIZZA

Seened, paprika, sibul, küüslauk, oliivid
Mushrooms, peppers, onion, garlic, olives

1.00

Kanaliha, salaami, Parma sink, suitsusink, krevetid
Chicken, salami, Parma ham, smoked ham, prawns

1.50

Joogisoovitus Drink recommendation

Kohalik vaadiõlu
Local draught beer

A.Le Coq Premium 4,7%	50 cl	5.50
A.Le Coq Premium 4,7%	30 cl	4.50
Tõmmu Hiid 4,7%	50 cl	5.50

Toidutellimusi võetakse vastu kuni pool tundi enne restorani sulgemist
Kõik menüüs välja toodud hinnad on eurodes
Mõned meie toidud sisaldavad allergeene, palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt

*Orders will be taken until 30 minutes before closing
All prices shown in the menu are in euros*

Note that some of our dishes contain allergens, please ask and we'll be happy to provide more information

L – laktoosivaba **G** – gluteenivaba **V** – taimetoit
lactose free gluten free vegetarian

Magustoidud Desserts

Kõik menüüs olevad jäätised ja koogid on valmistatud kohapeal parimast toorainest
All the ice creams and cakes from the menu are made by our chefs and confectioners

VALIK RESTORANIS SENSO VALMISTATUD JÄÄTISEID JA SORBETTE RESTAURANT SENSO HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS

Vanilli-, karamelli- ja šokolaadijäätis
Vanilla, caramel and chocolate ice cream

Mango-, virsiku- ja maasikasorbett
Mango, peach and strawberry sorbet

1 pall 1 scoop
2.00 G, L

JÄÄTISEVALIK LISANDITEGA ICE CREAM SELECTION WITH TOPPING

3 palli vabalt valitud jäätist lisanditega
Any 3 scoops of ice cream with toppings

5.00

PAVLOVA

Senso moodi Pavlova toorjuustukreemi, granadilli ja maasikasorbetiga
Senso's Pavlova dessert with creamcheese, passionfruit and strawberry sorbet

6.00

BUDINO

Šokolaadipuding karamellikastme, oliiviõli ja meresoolaga
Chocolate pudding with caramel sauce, olive oil, and sea salt

6.00

OLÜMPIA GRANADILLI-TOORJUUSTUKOOK OLÜMPIA CHEESECAKE

Legendaarne Olümpia juustukook tsitrusesalati ja mangosorbetiga
Olümpia's legendary passionfruit cheesecake with citrus salad and mango sorbet

6.00

BRÜLEEKREEM CRÈME BRÛLÉE

Brüleekreem mandliküpsise ja marjasalatiga
Crème brûlée with almond cookie and mixed berries

7.00

Joogisoovitus Drink recommendation

Sauternes, Prince de Saint-Aubin 2014

dessertvein, Prantsusmaa

dessert wine, France

8 cl **3.80**

Toidutellimusi võetakse vastu kuni pool tundi enne restorani sulgemist
Kõik menüüs välja toodud hinnad on eurodes
Mõned meie toidud sisaldavad allergeene, palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt

Orders will be taken until 30 minutes before closing

All prices shown in the menu are in euros

Note that some of our dishes contain allergens, please ask and we'll be happy to provide more information

L – laktoosivaba **G** – gluteenivaba **V** – taimetoit
lactose free gluten free vegetarian