



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*

## HUMMUS

Röstitud kõrvitsa hummus, tükeldatud köögiviljad, krõbe *ciabatta* ja köömnekrõbusk  
*Roasted pumpkin hummus with chopped vegetables, crispy ciabatta and cumin crispbread*

**8.00 V**

## LIHAVALIK *CHARCUTERIE*

Kohalikud singid, salaamid, kuivatatud lihad, grillitud köögiviljad, seemnetega sinep ning krõbuskid  
*Selection of local hams, salamis and dried meats with grilled vegetables, mustard with seeds and chips*

**16.00**

## KOHALIK JUUSTUVALIK *LOCAL CHEESE SELECTION*

Andre farmi ja Kolotsi talu juustuvalik, leivaõhikud ja moosid  
*Local cheese selection from Andre Farm and Kolotsi Farm with croutons and jams*

**14.00**

## Joogisoovitus *Drink recommendations*

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 Purtsu 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*

### FETASALAT *FETA CHEESE SALAD*

Suurepärase Kreeka feta, roheline salat, mandariin, õun ja apelsinimahlavinegrett  
*Delicious Greek feta cheese, green salad, clementine, apple and orange juice vinaigrette*

**8.00 G,V**

### LÕHETATAKI SALAT *SALMON TATAKI SALAD*

Marineeritud ja kiirrostitud lõhefilee, krõmpsud köögiviljad ja ponzu kaste  
*Marinated and fast-roasted salmon fillet with crisp vegetables and ponzu dressing*

**9.00 G, L**

### VEISETARTAR *BEEF TARTARE*

Lihaveisetartar, sellerikrõpsud, munakollane, marineeritud sibul ja tuline adžika  
*Organic beef tartare with celery chips, egg yolk, marinated onion and hot ajika*

**9.00 L**

### KAMMKARBID JA HERNEPÜREE *SCALLOPS AND PEA PUREE*

Röstitud kammkarbid, must aioli, rohelse herne-mündipüree, salatipesa ja tomatialsa  
*Roasted scallops, black aioli, green pea-mint purée, lettuce and tomato salsa*

**12.00 G**

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

Pinot Grigio & Verduzzo Masi Masianco

valge vein, Itaalia

*white wine, Italy*

**17.50**

### KEVADRULLID *SPRING ROLLS*

Senso kokkade valmistatud kevadrullid rebitud pardiliha ja aedviljadega, salatipesa ja suitsune ploomikaste  
*Senso's own spring rolls with pulled duck meat, vegetables, lettuce and smoky plum 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 hard cheese (matured for 12 month)*

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

## Supid Soups

LILLKAPSA-KOOKOSPIIMASUPP CAULIFLOWER AND COCONUT MILK SOUP

Lillkapsasupp kookospiima ja kikerhernekarriga  
*Cauliflower-coconut milk soup with chickpea curry*

**6.00 G, L, V**

VÜRTSIKAS MEREANNISUPP SPICY SEAFOOD SOUP

Rikkalik mereannisupp aedvilja-julienne'i, soba-tatranuudlite ja riisiõhikuga  
*Rich seafood soup with vegetable julienne, soba-buckwheat noodles and a rice cracker*

**8.00 G, L**

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

### TALLEKARREE LAMB RACK

Ürdikoorikus röstitud tallekarree, paprika-suvikõrvitsaletšo, baklažaanipüree ja kartuliterriin  
*Herb crust roasted lamb rack, paprika-zucchini lecho, eggplant purée and potato terrine*

**22.00**

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

Carmenere, Carmen, Rapel Valley

punane vein, Tšiili

red wine, Chile

**28.00**

### PEIPSI KOHA JA KÕRVITS PEIPSI PIKE-PERCH AND PUMPKIN

Röstitud kohafilee, kõrvitsarisoto, aurutatud köögivilja ja õunasiidrikaste  
*Roasted pike-perch, pumpkin risotto, braised vegetables and apple cider sauce*

**17.00 G**

### MERIAHVEN JA INGVER REDFISH AND GINGER

Ingveri ja seesamiga röstitud meriahven, krõbedad riisipallid, aedvilja-julienne ja koriandri-tšillikaste  
*Roasted redfish with ginger and sesame, crispy rice balls, vegetable julienne and coriander-chilli sauce*

**15.00**

### ANTREKOOT ENTRECOTE

Grillitud laagerdunud veiseantrekoot, gremolata-krevetid, spinat, frititud kartulid ja demi-glaze  
*Grilled matured beef entrecote, gremolata prawns, spinach, fries and demi-glaze*

**25.00**

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

Canti Merlot

punane vein, Itaalia

red wine, Italy

**30.00**

### PARDIFILEE JA KIRSID DUCK FILLET AND CHERRIES

Ürdimeega röstitud pardifilee, kirsid šerriveinis, Brüsseli kapsas ja quiche Gouda juustu ning spinatiga  
*Herb and honey-roasted duck fillet with cherries in sherry wine, Brussels sprouts and a Gouda cheese-spinach quiche*

**15.00**

### SEAKARBONAAD PORK CHOPS

Tšilli ja küüslauguga üleküpsetatud seakarbonaad, ahjujuurviljad, kurgi-kappari-relish ja ürdivõi  
*Chilli-garlic overbaked pork chops, oven-roasted vegetables, cucumber-caper relish and herb butter*

**17.00 G**

### KÕRVITSA-KITSEJUUSTURISOTO PUMPKIN-GOAT CHEESE RISOTTO

Kõrvitsa-kitsejuusturisoto ja õunasiidrikaste  
*Risotto with pumpkin and goat cheese with apple cider sauce*

**11.00 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*

GREMOLATA-SEENEPASTA *GREMOLATA AND MUSHROOM PASTA*

Penned kooses seenekastmes sidruni-küüslaugu gremolataga  
*Penne pasta with creamy mushroom sauce and lemon-garlic gremolata*

**8.00 V**

SUITSULÕHE-FENKOLIPASTA *SMOKED SALMON AND FENNEL PASTA*

Lintnuudlid suitsulõhe ja fenkoliga kooses valge veini kastmes  
*Tagliatelle with smoked salmon and fennel with creamy white wine sauce*

**9.00**

PASTA CARBONARA À LA SENSO

Spagetid krõbeda Parma singi ja juustulaastudega  
*Spaghetti, crispy Parma ham and cheese shavings*

**10.00**

KLUBIVÕILEIB *CLUB SANDWICH*

Rõstitud sai, krõbe peekon, kalkunisink, praetud muna ja chipotle-majonees,  
serveeritakse friikartulite ja dipiga

*Toast, crispy bacon, turkey ham, fried egg, chipotle-mayonnaise,  
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 bataadifriikad

*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 craft beer* 33 cl**

Purtse Pale Ale 5,5%

**17.50**

SENSO HAMBURGER

Parim veiselihaburger tšillimajoneesi ning krõbeda peekoniga, jääsalat ja friikartulid  
*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

*Egg sunny side up*

**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**

## SINK JA JUUST HAM AND CHEESE

Tomatikaste, *mozzarella*, kohalik suitsusink  
*Tomato sauce, mozzarella, local smoked ham*

**9.00**

## CHORIZO JA JALAPENO CHORIZO AND JALAPEÑO

Tomatikaste, *mozzarella*, chorizo, kollane jalapeno ja tšillihelbed  
*Tomato sauce, mozzarella, chorizo, yellow jalapeño, chilli flakes*

**10.00**

## SUITSUTATUD KANA JA KÜÜSLAUK SMOKED CHICKEN AND GARLIC

Tomatikaste, *mozzarella*, ahjus röstitud küüslauk ja suitsutatud kanafilee  
*Tomato sauce, mozzarella, oven-roasted garlic and smoked chicken fillet*

**11.00**

## PROSCIUTTO

Tomatikaste, *mozzarella*, *prosciutto*, rukola, parmesan ja palsamisiirup  
*Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, rucola, parmesan and 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, sinihallitusjuust  
*Chicken, salami, Parma ham, smoked ham, prawns, blue cheese*

**1.50**

## Joogisoovitus Drink recommendation

Kohalik õlu  
*Local beer*

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

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 on the menu are made from the best produce by our chefs and confectioners*

## VALIK KOHAPEAL VALMISTATUD JÄÄTISEID JA SORBETTE *OUR HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS*

Vanilli-, karamelli- ja šokolaadijäätis  
*Vanilla, caramel and chocolate ice cream*  
1 pall 1 scoop  
**2.00**

Apelsini-, astelpaju- ja mustasõstrasorbett  
*Orange, sea buckthorn and black currant sorbet*  
1 pall 1 scoop  
**2.00 G, L**

JÄÄTISEVALIK LISANDITEGA *ICE CREAM SELECTION WITH TOPPINGS*  
3 palli vabalt valitud jäätist lisanditega  
*Any 3 scoops of ice cream with toppings*  
**5.00**

ŠOKOLAADIKOOK *CHOCOLATE CAKE*  
Soe šokolaadikook, õuna-mündisalat ja mustasõstrasorbett  
*Warm chocolate cake with apple-mint salad and black currant sorbet*  
**6.00**

PANNA COTTA JA APRIKOOS *PANNA COTTA AND APRICOT*  
Aprikoosimoosiga panna cotta ja mandliküpsised  
*Panna cotta with apricot jam and almond cookies*  
**6.00**

OLÜMPIA GRANADILLI-TOORJUUSTUKOOK *OLÜMPIA PASSION FRUIT CHEESECAKE*  
Legendaarne Olümpia juustukook, tsitrusesalat ja mangosorbett  
*Olümpia's legendary cheesecake with citrus salad and mango sorbet*  
**6.00**

BRÜLEEKREEM *CRÈME BRÛLÉE*  
Granadilli-brüleekreem ja marjasalat  
*Passion fruit crème brûlée with berry salad*  
**7.00 G**

### Joogisoovitus *Drink recommendation*

Sauternes, Prince de Saint-Aubin  
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*