



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

Rõstitud peedi hummus, feta, tükeldatud köögiviljad, krõbe *ciabatta* ja leivakrõbusk  
*Roast beetroot hummus with feta, chopped vegetables, crispy ciabatta and crispbread*

**9.00 V**

## ANTIPASTI

Kodune *focaccia*, *prosciutto crudo* meloniga, salaamid, grillitud köögiviljad, oliivimääre,  
*pecorino* juust meega ja krõbuskid  
*Homemade focaccia, prosciutto crudo with melon, salamis, grilled vegetables, olive tapenade,*  
*pecorino cheese with honey and crisps*

**16.00**

## JUUSTUVALIK *CHEESE SELECTION*

Camembert, Kreeka feta, *gorgonzola*, *pecorino*, moosid, leivaõhikud ja marjad  
*Camembert, Greek feta, gorgonzola, pecorino with jams, croutons and berries*

**15.00**

## Joogisoovitus *Drink recommendations*

Purtse käsitööõlu

*Estonian craft beer from Purtse Brewery*

Purtse Pale Ale 5,5%, 33 cl **5.50**

Siidisuka Sweet Stout 6,3%, 33 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*

## Salatid ja eelroad *Salads and starters*

### TIIGERKREVETISALAT *TIGER PRAWN SALAD*

Vahemerepärase tiigerkrevetisalat tšilli ja küüslauguga, marineeritud köögiviljad  
*Mediterranean style chilli and garlic prawn salad with marinated vegetables*

**9.00 G, L**

### MAISIKANA SATAY SALAT *CORN CHICKEN SATAY SALAD*

Maisikanavardad, magus päklikaste, vürtsikas aasiapärase adviljasalat  
*Corn chicken skewers with sweet peanut sauce and spicy Asian style vegetable salad*

**8.00 G, 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**

### PEEDI-CARPACCIO JA LÕHE *BETROOT CARPACCIO AND SALMON*

Marineeritud peet, külmsuitsulõhe, mädarõikakreem, kalamari ja tsitruseõli  
*Marinated beetroot with cold-smoked salmon, horse radish cream, red caviar and citrus oil*

**9.00**

### KITSEJUUST JA SIBULAMOOS *GOAT CHEESE AND ONION JAM*

Ahjus röstitud kitsejuust, salat, sibulamoos, krõbe sai ja Dijoni sinepi-meeaste  
*Oven-roasted goat cheese, salad leaves, onion jam, crispy baguette, Dijon mustard and honey sauce*

**8.00**

### KAMMKARBID *SCALLOPS*

Sidruni-küüslauguvõis röstitud kammkarbid, apteegitillipüree ja õuna-apelsinisalat  
*Scallops grilled in lemon-garlic butter, fennel puree and apple-orange salad*

**12.00**

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

Pinot Grigio  
valge vein, Itaalia  
*white wine, Italy*

**18.00**

### KEVADRULLID *SPRING ROLLS*

Senso kokkade valmistatud kevadrullid kreveti-köögiviljatäidisega, vürtsikas köögiviljasalat ja magus tšillikaste  
*Senso's own spring rolls with prawn-vegetable filling, spicy vegetable salad and sweet chilli sauce*

**9.00 L**

### LISANDID SALATILE *SALAD EXTRAS*

Grillitud kanafilee  
*Grilled chicken fillet*

**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

MAGUSKARTULI- JA FETASUPP SWEET POTATO AND FETA SOUP

Maguskartuli ja köömneta püreesupp, fetajogurt ja päikesekuivatatud tomati grissini  
Sweet potato and cumin puree soup with feta yoghurt and sun-dried tomato grissini

7.00 V

KOORENE SUITSULÕHE-CHOWDER CREAMY SMOKED SALMON CHOWDER

Suitsukalasupp kartuli, porru, spinati ja ürdiõliga  
Smoked fish soup with potato, leek, spinach and herb oil

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 lactose free    G – gluteenivaba gluten free    V – taimetoit vegetarian

## Pearoad Main courses

### TALLEKARREE JA HARISSA LAMB RACK AND HARISSA

Harissaga maitsestatud ja röstitud tallekarree, köögivilja-terriin, kuskuss ja kurgi-jogurtikaste  
*Harissa spiced and grilled lamb rack with vegetable terrine, couscous and cucumber-yoghurt sauce*

**23.00**

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

Carmenere  
punane vein, Tšiili  
*red wine, Chile*

**29.00**

### PEIPSI KOHA JA PASTINAAK PEIPSI PIKE-PERCH AND PARSNIP

Röstitud kohafilee, tšilli-paprikakreem, kooses hautatud pastinaak ja ürdi-võikaste  
*Roast pike-perch with chilli-paprika cream, cream-braised parsnip and herb butter sauce*

**18.00 G**

### HUNTAHVEN JA RATATOUILLE SEA BASS AND RATATOUILLE

Safranivõis röstitud huntahven, aromaadne ratatouille, herne-basiilikupüree ja tomati-safranipuljong  
*Saffron butter fried sea bass with aromatic ratatouille, pea-basil puree, tomato-saffron bouillon*

**17.00 G**

### GRILLITUD VEISEANTREKOOT GRILLED BEEF ENTRECOTE

Grillitud laagerdunud veiseantrekoot, võis praetud Türgi uba, spinat, röstitud tomat, kodused friikartulid ja estragoni béarnaise kaste  
*Grilled matured beef entrecôte, butter fried haricot verts, spinach, roasted tomato, steak fries and estragon béarnaise*

**22.00**

### PARDIFILEE JA ENDIIVIA DUCK FILLET AND CHICORY

Röstitud pardifilee, kartuli-juurselleriterriin, karamelliseeritud endiivia ja magus veinikaste  
*Roast duck fillet, potato-celeriac terrine, caramelized chicory and sweet wine sauce*

**16.00**

### HIRVEFILEE JA JÕHVIKAS DEER FILLET & LINGONBERRY

Ürdivõis röstitud hirvefilee, seeneragu, röstitud kartulid, jõhvikatšatni ja piprakaste  
*Herb butter roasted deer fillet with mushroom ragout, roast potatoes, lingonberry chutney and pepper sauce*

**19.00**

### VOLOVAN VOL-AU-VENT

Volovan seeneraguuga, tšilli-paprikakreem, kinoa, roheline salat ja ürdi-võikaste  
*Vol-au-vent with mushroom ragout, chilli-paprika cream, quinoa, green salad and herb-butter 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*

SEENERAVIOOLID TRÜHVLIGA *MUSHROOM AND TRUFFLE RAVIOLI*

Seene-toorjuustutäidisega ravioolid, veini-koorekaste, Kolotsi talu trühvlijuust  
*Mushroom-creamcheese raviolis with creamy wine sauce and truffle cheese from Kolotsi farm*

**8.00 V**

KREVETI-SAFRANIPASTA *SAFFRON PASTA WITH PRAWNS*

Spagetid, tiigerkrevetid, tšilli, küüslauk ja safrani-koorekaste  
*Spaghetti with prawns, chilli, garlic and saffron-cream sauce*

**11.00**

PASTA CARBONARA À LA SENSO

Spagetid, krõbe Parma sink ja juustulaastud  
*Spaghetti, crispy Parma ham and cheese shavings*

**10.00**

KLUBIVÕILEIB *CLUB SANDWICH*

Röstitud sai, krõbe peekon, kalkunisink, praetud muna, Rooma salat, *guacamole* ja *chipotle*-majonees;  
serveeritakse friikartulite ja dipiga

*Crispy bacon, turkey ham, fried egg, Romaine lettuce, guacamole and chipotle-mayonnaise on toast, served with fries and dipping sauce*

**12.00**

SENSO REBITUD SEALIHA BURGER *SENSO PULLED PORK BURGER*

Burger rebitud sealihaga, *coleslaw*, röstitud sibularõngad, mee-*chipotle* BBQ-kaste ja bataadifriikad  
*Pulled pork burger with cole slaw, roast onion rings, 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%

**18.00**

SENSO HAMBURGER

Veiselihaburger tšillimajoneesi, krõbeda peekoni ja jääsalatiga, serveeritakse friikartulitega  
*Prime beef burger with chilli mayonnaise, iceberg lettuce, crispy bacon, served with fries*

**16.00**

BURGERI LISANDID *BURGERS EXTRAS*

Sinihallitusjuust

*Blue cheese*

**1.50**

Cheddari juust

*Cheddar cheese*

**1.50**

Kitsejuust

*Goat 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**

## PROSCIUTTO

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

**12.00**

## CALZONE

Tomatikaste, *mozzarella*, sinihallitusjuust, suitsutatud kanafilee, spinat, tšillihelbed  
*Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, smoked chicken fillet, spinach, chilli flakes*

**10.00**

## SALAMI SPECIALE

Tomatikaste, *mozzarella*, *salami Milano*, vürtsikas salaami, päikesekuivatatud tomat, rukola  
*Tomato sauce, mozzarella, salami Milano, spiced salami, sun-dried tomato and rucola*

**12.00**

## HAVAI HAWAII

BBQ-kaste, *mozzarella*, röstitud kanafilee, ananass, punane sibul, kollane jalapeno  
*BBQ sauce, mozzarella, roast chicken, pineapple, red onion, yellow jalapeno pepper*

**11.00**

## TÄIUSTA OMA PITSAT

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**

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 ingverijäätis  
*Vanilla, caramel and ginger ice cream*  
1 pall / 1 scoop  
**2.00**

Mango-, astelpaju-, mustasõstrasorbett  
*Mango, sea buckthorn and black currant sorbet*  
1 pall / 1 scoop  
**2.00 G, L, V**

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

SOE ŠOKOLAADIKOOK *WARM CHOCOLATE CAKE*  
Soe šokolaadikook, ploomi-tähtainiisikeedis ja ingverijäätis  
*Warm chocolate cake with plum-star anise jam and ginger ice cream*  
**6.00**

ASTELPAJU-TOORJUUSTUKOOK *SEA BUCKTHORN CHEESECAKE*  
Ameerika stiilis juustukook, astelpajuželee, tsitrusesalat ja marjakaste  
*American style cheesecake with sea buckthorn jelly, citrus salad and berry sauce*  
**5.00**

KOOKOSPIIMA- PANNA COTTA *COCONUT MILK PANNA COTTA*  
Panna cotta kookospiima ja sidrunheinaga, mangosorbett  
*Panna cotta with coconut milk and lemongrass, mango sorbet*  
**6.00 L**

BRÜLEEKREEM *CRÈME BRÛLÉE*  
Brüleekreem sidrunikreemiga ja marjasalat  
*Crème brûlée with lemon curd and 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*