



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

Salatid ja eelroad *Salads and Starters*

BURRATA & MAASIKAS *BURRATA & STRAWBERRY*

Kreemjas *mozzarella*-juust *burrata*, marineeritud maasikad, kirsstomatid, rukola, pistaatsiapähklid ja palsamivinegrett

Creamy mozzarella burrata with marinated strawberries, cherry tomatoes, arugula, pistachios and balsamic vinaigrette

9.00 G, V

CAESAR 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

9.00

SUVINE POKE-KAUSS *SUMMER POKE BOWL*

Punane kinoa, salatilehed, mango, avokaado, edamame oad, *ponzu* coleslaw, riisikrõbusk ja tsitruseseesami-majoneesikaste

Red quinoa, green salad leaves, mango, avocado, edamame beans, ponzu coleslaw, fried rice paper and citrus-sesame-mayo dressing

8.00 G, V

LISANDID SALATITELE *SALAD EXTRAS*

Marineeritud tiigerkrevetid *Marinated tiger prawns* **3.00**

Grillitud kanafilee *Grilled chicken fillet* **3.00**

Teriyaki-veiseliha *Teriyaki beef* **3.00**

KEVADRULLID *SPRING ROLLS*

Krõbedad kevadrullid rebitud sealihaga, vürtsikas porgandisalat, *sriracha*-majonees ja magus tšillikaste
Crispy pulled pork spring rolls with spicy carrot salad, sriracha mayo and sweet chili sauce

9.00

KAMMKARP & MAAPIRN *SCALLOP & JERUSALEM ARTICHOKE*

Tšilli ja küüslauguga röstitud kammkarbid, maapirnipüree, rohelised herned, krõbe peekon ja ürdiõli
Chili and garlic roasted scallops with Jerusalem artichoke puree, green peas, crispy bacon and herb oil

12.00

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

BORŠ BORSCHT SOUP

Klassikaline peedi- ja kapsasupp veiselihaga, serveeritud hapukoore ja ürtidega
Classic beetroot and cabbage soup with beef, served with sour cream and herbs

8.00 G

TOMATI-BISQUE & PESTO TOMATO BISQUE & PESTO

Tomatisupp röstpaprika ja köögiviljadega, pesto ja krõbe ciabatta
Tomato soup with roasted paprika and vegetables, pesto and crispy ciabatta

7.00 V

MEREANNI RAAMEN & MUNA SEAFOOD RAMEN & EGG

Misopuljong, mereannid, nuudlid, kevadsibul, norilehed, shiitake-seened ja paksoi
Miso bouillon, seafood, noodles, spring onion, nori, shiitake mushrooms and pak choi

10.00

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

Pastad *Pastas*

PASTA CARBONARA

Spagetid, peekon, munakollane, koor ja laagerdatud juust
Spaghetti, bacon, egg yolk, cream and matured cheese

12.00

PASTA TIIGERKREVEETTIDEGA *PASTA WITH TIGER PRAWNS*

Lintnuudlid, röstitud tiigerkrevetid, köögivilja-julienne ja valge veini-tomatikaste
Linguine with roasted tiger prawns, vegetable julienne and white wine-tomato sauce

14.00 L

RAVIOOLID & SALVEI *RAVIOLI & SAGE*

Kõrvitsaraviolid, suvikõrvitsa-julienne, fritud salvei, Kreeka pähklid ja hele võikaste
Pumpkin raviolis, zucchini julienne, crispy sage, walnuts and beurre blanc

12.00 V

Burgerid *Burgers*

SENSO BURGER

Veiselihaburger vürtsika majoneesi ja punase sibula moosiga, serveeritud coleslaw ja friikartulitega
Prime beef burger with spicy mayo and red onion marmalade, served with coleslaw and French fries

16.00

BURGER REBITUD SEALIHAGA *PULLED PORK BURGER*

Brioche-burgerikukkel rebitud teriyaki-sealihaga, coleslaw, vürtsikas porgandisalat,
mee-chipotle BBQ-kaste ja bataadifriikad

*Teriyaki pulled pork brioche burger with coleslaw, spiced carrot salad,
honey-chipotle BBQ sauce and sweet potato fries*

14.00

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

Pearoad Main courses

LÕHE & BÉARNI KASTE SALMON & BÉRNAISE SAUCE

Sidruni ja tilliga *sous-vide* lõhefilee, aurutatud spargel,
soe mandelkartuli salat ja béarni kaste
*Sous vide salmon fillet with lemon and dill, braised asparagus,
warm almond potato salad and Béarnaise sauce*

17.00

KOHA & ROHELINE HERNES PIKE-PERCH & GREEN PEAS

Röstitud kohalik kohafilee, hernepüree, beluga läätsed, küpsetatud kirsstomatid ja veinikaste
Roasted local pike-perch fillet with green pea puree, Beluga lentils, baked cherry tomatoes and wine jus

16.00

STEIK & SPARGEL STEAK & ASPARAGUS

Grillitud veisesteik, *gremolata*-võiga spargel, kartulipüree, röstitud kobartomatid ja veinikaste
Grilled beefsteak, asparagus with gremolata butter, potato puree, roasted cherry tomatoes and wine jus

21.00

SEAKARREE & APELSINIMESI PORK CHOP & ORANGE HONEY

Apelsinimeega röstitud seakarree, tšilli ja ürtidega küpsetatud bataat,
karamelliseeritud brokolini ja särtsakas kirsikaste
*Orange honey roasted pork chop with baked chili-herb sweet potatoes,
caramelized broccoli and fruity cherry sauce*

16.00

ARTIŠOKIRISOTO & BROKOLINI ARTICHOKE RISOTTO & BROCCOLINI

Kreemjas artišokirisoto, karamelliseeritud brokolini ja *pecorino* juust
Creamy artichoke risotto with caramelized broccolini and pecorino cheese

14.00 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

Desserdid Desserts

SAIAVORM & VANILLIJÄÄTIS *BREAD PUDDING & VANILLA ICE CREAM*
Kardemoni-valge šokolaadi saiavorm, karamellikaste, värsked marjad ja vanillijäätis
Cardamom-white chocolate bread pudding with caramel sauce, fresh berries and vanilla ice cream
6.00

BRÜLEEKREEM & SEESAMIKRÕBUSK *CRÈME BRÛLÉE & SESAME CRISP*
Vaarika-brüleekreem, värsked marjad ja seesamikrõbusk
Raspberry crème brûlée with fresh berries and sesame crisp
6.00

ITAALIAPÄRANE SIDRUNI-BESEEKOOK *ITALIAN STYLE MERINGUE-LEMON CAKE*
Klassikaline sidrunikook põletatud Itaalia besee, sidrunikreemi ja marjakastmega
Classic lemon cake with burned Italian meringue, lemon curd and berry sauce
5.00

ŠOKOLAADI-JUUSTUKOOK *CHOCOLATE CHEESE CAKE*
Šokolaadi-toorjuustukook meekrõbuski, pistaatsiapähklite ja maasika-mündikastmega
Chocolate cheesecake with honey crackers, pistachios and strawberry-mint coulis
5.00

JÄÄTISED JA SORBETID *ICE CREAMS AND SORBETS*
Vaarika- ja ananassisorbett
Raspberry and pineapple sorbet
1 kuul 1 scoop
2.00 G, L, V

Vanilli- ja karamellijäätis
Vanilla and caramel ice cream
1 kuul 1 scoop
2.00 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