



Nagu elus, nii on ka kokakunstis tähtis omavaheline läbisaamine. Seepärast olen ka uues menüüs otsinud toorainetevahelist keemiat. Üksteisega heas suhtes olevad põhitoorainete paarid leiate iga roa kirjeldusest. Kõik toidud siin valikus on valmistatud suure hoole ja armastusega. Samamoodi suhtume toorainesse, mis peab olema ehe ja kvaliteetne. Seejuures leiate 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 Sensò!

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 Sensò!

A handwritten signature in blue ink that reads "Andres Rahula". The script is fluid and cursive, with the first letters of the first and last names being capitalized and prominent.

Andres Rahula
Peakokk
Chef de cuisine

Salatid ja eelroad *Salads and starters*

BURRATA SALAT BURRATA SALAD

Kreemjas *burrata*-juust, marineeritud roheline spargel, kirsstomatid, rukola,
Kreeka pähklid ja värske pesto päikesekuivatatud tomatitest
*Creamy burrata cheese with marinated green asparagus, cherry tomatoes, arugula,
walnuts and fresh sun-dried tomato pesto*

12.00 G, V

HARISSA-KANA & TABBOULEH-SALAT HARISSA CHICKEN & TABBOULEH SALAD

Kanafilee vürtsikas *harissa*-marinaadis, vahemereline *tabbouleh* kuskussiga
Spicy harissa-marinated chicken fillet with Mediterranean tabbouleh couscous salad

11.00 L

CAESAR À LA SENSO

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

12.00

LISANDID SALATILE SALAD EXTRAS

Röstitud tiigerkrevetid *Roasted tiger prawns* **5.00**

Grillitud kanafilee *Grilled chicken fillet* **4.00**

Teriyaki-veiseliha *Teriyaki beef* **5.00**

KÖÖGIVILJAKEVADRULLID VEGETABLE SPRINGROLLS

Krõbedad kevadrullid marineeritud aedviljadega, papaia-koriandri salat ja *shiracha-rancho* kaste
Crispy springrolls with marinated vegetables, papaya-coriander salad and shiracha ranch dressing

10.00 V

LÕHETARTAR & MUST LEIB SALMON TARTAR & BLACK BREAD

Soolalõhetartar koriandi ja tšilliga, forellimari, uputatud muna, salatipesa,
basiiliku-tsitrusmajonees, musta leiva õhikud
*Gravad salmon tartare with coriander and chili, red caviar, poached egg, green salad,
basil-citrus mayo, black bread chips*

15.00

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

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

9.00 G

KOORENE MEREANNISUPP CREAMY SEAFOOD CHOWDER

Koorene mereannisupp kartulite, šallotsibula ja ürdiõliga
Creamy seafood soup with potatoes, shallots and herb oil

10.00 G

OASUPP RIBOLLITA BEAN SOUP RIBOLLITA

Toskaana stiilis oasupp köögiviljade, tomati, spinati ja pestoga
Tuscan bean soup with vegetables, tomato, spinach and pesto

8.00 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
lactose free

G – gluteenivaba
gluten free

V – taimetoit
vegetarian

Pasta & risoto *Pasta & risotto*

PASTA CARBONARA

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

14.00

KREVETIPASTA *PRAWN PASTA*

Linguini, tiigerkrevidid, tomati-valge veini kaste ja laagerdatud juust
Linguini with tiger prawns, tomato-white wine sauce and matured cheese

16.00

PÄIKESEKUIVATATUD TOMAT & RISOTO *SUN-DRIED TOMATO & RISOTTO*

Suvine päikesekuivatatud tomati risoto, suvikõrvits ja laagerdatud juust
Summer sun-dried tomato risotto with zucchini and matured cheese

15.00 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

BEYOND BURGER

Burger taimse pihvi, vürtsika majoneesi ja punase sibula moosiga,
serveeritud coleslaw ja friikartulitega
*Beyond meat burger with spicy mayo and red onion marmalade,
served with coleslaw and French fries*

16.00 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
lactose free

G – gluteenivaba
gluten free

V – taimetoit
vegetarian

Pearoad Main courses

KOHAFILÉE & SPARGEL PIKE PERCH & ASPARAGUS

Kohalik röstitud kohafilee, grillitud spargel, kartulikroketid, sidruni-võikaste
Local roasted pike perch with grilled asparagus, potato croquettes and lemon-butter sauce

17.00

LÕHE & SOE KARTULISALAT SALMON & WARM POTATO SALAD

Röstitud lõhefilee, soe köögivilja-mandelkartuli salat, Kreeka jogurti-tillikaste
Roasted salmon fillet with warm vegetable-almond potato salad and Greek yoghurt-dill dressing

18.00 G

VEISEANTREKOOT & BROKOLINI BEEF ENTRECOTE & BROCOLINI

Grillitud lihaveiseantrekoot, kartuli-seeneküpsetis trühvlijuustuga,
küüslauguses ürdivõis praetud brokolini ja béarni kaste
Grilled beef entrecote with potato-mushroom bake with truffle cheese,
garlic-herb butter fried broccoli and béarnaise sauce

28.00 G

SOUS VIDE PART & PÄRLKUSKUSS SOUS VIDE DUCK & PEARL COUSCOUS

Röstitud pardifilee, soe pärlkussisalat, hernepüree ja kirsi-demi glaze
Roasted duck fillet with warm pearl couscous salad, green pea puree and cherry demi glaze

19.00

MAISIKANA & RISOTO CORN CHICKEN & RISOTTO

Marineeritud ja röstitud maisikanafilee,
päikesekuivatatud tomati risoto, tsitruseline võikaste
Marinated and roasted corn chicken fillet
with sun-dried tomato risotto and citrus butter sauce

16.00

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

Desserdid *Desserts*

KLASSIKALINE BRÜLEEKREEM *TRADITIONAL CRÈME BRÛLÉE*
6.00

VAHUVEINITARRETIS & PANNA COTTA *SPARKLING WINE JELLY & PANNA COTTA*
Rabarberi vahuveinitarretis valge šokolaadi *panna cotta*'ga, marjad ja pähklikaramell
Rhubarb sparkling wine jelly with white chocolate panna cotta, berries and caramel nuts
7.00

JUUSTUKOOK *CHEESECAKE*
Juustukook kirsside ja tumeda šokolaadiga
Cheesecake with cherries and dark chocolate
6.00

JÄÄTISED JA SORBETID *ICE CREAMS AND SORBETS*
Aroonia- ja astelpajusorbett
Chokeberry and sea-buckthorn sorbet
1 kuul 1 scoop
2.50

Vanilli- ja karamellijäätis
Vanilla and caramel ice cream
1 kuul 1 scoop
2.50

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