

MENÜÜ
MENU / MEHIO

18. sajandi lõpul saabusid Prantsuse parimad kokad Venemaale.

Tulemuseks oli seninägematu kooslus Prantsuse ja Vene köögist.

Meie kireks on taaselustada need unustatud meistrite retseptid,

et need sulanduks meie endi kogemuste ja visiooniga.

Restoran Tchaikovsky pakub teile parimaid teoseid Vene köögi sümfooniast.

Mineviku koosmõjul tulevikuga loome nautimiseks meeldiva õhkkonna.

Denis Golik
Chef de Cuisine

Restaurant Tchaikovsky is a celebration of food and music.

Just as a symphony is separated into movements, each with its own tempo and mood, so is a remarkable meal. And when food and music are properly paired they make for the experience of a lifetime.

Food and music may be opulent, colourful, and packed with extreme emotional passion.

As music reflects the temperament of its composer, a meal reveals the nature of the chef behind it.

Restaurant Tchaikovsky presents a bold, modern meeting of French tastes, Russian traditions and Estonian ingredients. It is the Czar's cuisine giving way to a refreshing new take on old traditions.

Denis Golik
Chef de Cuisine

В конце XVIII века лучшие французские повара проложили дорожку в Россию.

Результатом стало беспрецедентное смешение русской и французской кухни.

Мы стремимся возродить забытые мастерские рецепты этой эпохи

и обогатить их на основе нашего опыта и видения.

Ресторан «Чайковский» представляет симфонию русской кухни.

Насладитесь дыханием прошлого и прикосновением сегодняшнего.

Приходите насладиться.

Denis Golik
Chef de Cuisine

Pearoad / Main courses / Основные блюда:

Baklažaani-kitsejuustu raviolid röstitud köögiviljade ja adžikaga

Eggplant and Goat Cheese Ravioli with Roasted Vegetables and Adzika Sauce
Равиоли с баклажаном и козьим сыром, обжаренные сезонные овощи и аджика

19

Hiidlestafilee lillkapsa püree, punase kinoa, põldubade ja hapuoblika Beurre Blanc kastmega

Halibut fillet with cauliflower puree, red quinoa, Fava beans and sorrel Beurre Blanc
Жареное филе палтуса с пюре из цветной капусты, киноа, бобами фава и соусом Beurre Blanc из щавеля

26

Veise sisefilee grillitud šalottsibula, kartuli terrini ja mürkli Demi-Glace kastmega

Filet Mignon with grilled shallot onion, potato terrine and morel Demi-Glace
Филе-миньон с гриль луком шалот, картофельным террином и соусом Demi-Glace из сморчков

28

Tuvifilee toortatra, põldmarjade ja musta trühvli Demi-Glace kastmega

Roasted pigeon fillet with green buckwheat, blackberries and black truffle Demi-Glace
Запечённое филе королевского голубя с зелёной гречкой, ежевикой и соусом Demi-Glace с чёрным трюфелем

29

Desserdid / Desserts / Десерты

Šokolaadi-pistaatsia kook vaarikate ja mango sorbetiga

Chocolate-pistachio cake with raspberries and mango sorbet
Пирожное из фисташек и шоколада с малиной и манговым сорбетом

9

Maasika-rabarberi dessert tonkaubade jäätisega

Strawberry-rhubarb dessert with tonka beans ice cream
Десерт из ревеня и клубники с мороженым из бобов тонка

8

Pavlova a la Tchaikovsky

Десерт Павлова а-ля «Чайковский»

9

Käsitööjäätise ja sorbeti valik (3palli)

Selection of handmade ice creams and sorbets (3 scoops)
Домашнее мороженое и сорбет на ваш выбор (3 шарика)

6

Degustatsioonimenüü 6 käiku

6 course degustation menu / Дегустационное меню из 6-ти блюд

Kammkarbi carpaccio spargli, värsked kurgid ja tillimajoneesiga
Scallops carpaccio with asparagus, fresh cucumber and dill mayonnaise
Карпаччо из морских гребешков со спаржей, свежим огурцом и майонезом из укропа

Veiseliha tartar karulaugumajoneesi, redise ja kapparitega
Veal tartar with ramson mayonnaise, radish and capers
Тартар из говядины с майонезом из черемши, редиской и каперсами

Homaari bisque sidruniaioli ja viinamarja sautee'ga
Lobster bisque with lemon aioli and grape sauté
Биск с омаром с лимонным айоли и виноградным сое

Hiidlestafilee lillkapsa püree, punase kinoa, pöldubade ja hapuoblika Beurre Blanc kastmega
Halibut fillet with cauliflower puree, red quinoa, Fava beans and sorrel Beurre Blanc
Жареное филе палтуса с пюре из цветной капусты, киноа, бобами фава и соусом Beurre Blanc из щавеля

Veise sisefilee grillitud šalottsibula, kartuli terriini ja mürkli Demi-Glace kastmega
Filet Mignon with grilled shallot onion, potato terrine and morel Demi-Glace
Филе-миньон с гриль луком шалот, картофельным террином и соусом Demi-Glace из сморчков

Maasika-rabarberi dessert tonkaubade jäätisega
Strawberry-rhubarb dessert with tonka beans ice cream
Десерт из ревеня и клубники с мороженым из бобов тонка

.....
75

Kuuekäiguline degustatsioonimenüü on võimalik tellida ainult õhtuti ja kogu laudkonnale kella 21:00- ni

6-course Degustation Menu is available only in the evenings and to entire table companies until 9 PM

Дегустационное меню из 6-ти блюд возможно заказать только на ужин для всего стола до 21:00

Tchaikovsky lemmikud

Tchaikovsky favorites / Любимые блюда ресторана Tchaikovsky

Kuninglik pliin siiamarja, riivitud muna, punase sibula ja Crème Fraîche`iga
Blini Royale with whitefish roe, egg, red onion and Crème Fraîche
Царский блин на гречневой муке с икрой сига, яйцом, красным луком крем-фрешем

Homaari pelmeenid mango, vaarika ja bisque kastmega
Lobster pelmeni with mango, raspberries and bisque sauce
Пельмени с омаром, манго, малина и соус биск

Tuvifilee toortatra, pöldmarjade ja musta trühvli Demi-Glace kastmega
Roasted pigeon fillet with green buckwheat, blackberries and black truffle Demi-Glace
Запечённое филе королевского голубя с зелёной гречкой, ежевикой и соусом Demi-Glace с чёрным трюфелем

Pavlova a la Tchaikovsky
Десерт Павлова а-ля «Чайковский»

....

60

Menüü on võimalik tellida ainult õhtuti ja kogu laudkonnale kella 21:30- ni

Tchaikovsky's Favourite menu is available only in the evenings and to entire table companies until 9:30 PM

Меню „Любимые блюда ресторана Tchaikovsky“ возможно заказать только на ужин для всего стола до 21:30

“Vaieldamatult on tegemist väärtusliku sümfooniaga.

See on meloodiate poolest rikas ning hästi orkestreeritud. Eriti kütkestav oli adagio.

Viimane on üles ehitatud vene karakterile; kuuldes sellist vene motiivi tunned, kuid süda soojeneb”

- muusikakriitiku arvamus peale Tšaikovski I Sümfoonia kuulamist
1867. aastal St. Peterburgis.

Eelroad / Starters / Закуски

Kammkarbi carpaccio spargli, värske kurgi ja tillimajoneesiga
Scallops carpaccio with asparagus, fresh cucumber and dill mayonnaise
Карпаччо из морских гребешков со спаржей, свежим огурцом и майонезом из укропа
18

Veiseliha tartar karulaugumajoneesi, redise ja kapparitega
Veal tartar with ramson mayonnaise, radish and capers
Тартар из говядины с майонезом из черемши, редиской и каперсами
17

Spargel brokkoli-sidrunipüree, vutimuna ja basiiliku Hollandaise kastmega
Asparagus with broccoli-lemon puree, quail egg and basil Hollandaise
Спаржа с пюре из брокколи и лимона, перепелиным яйцом и соусом голландез с базиликом
16

Borš a la Tchaikovsky
Borscht a la Tchaikovsky
Борщ а-ля «Чайковский»
11

Homaari pelmeenid mango, vaarikate ja bisque kastmega
Lobster pelmeni with mango, raspberries and bisque sauce
Пельмени с омаром, манго, малина и соус биск
18

Kuninglik pliin kaaviaritrioga: Osetra kaaviar, siiamari ja ketamari
Blini Royale with a trio of caviar: Osetra, whitefish and Keta roe
Царский блин на гречневой муке с классическим гарниром и тремя видами икры:
осетровая, кета и икра сига
27

**Kaaviari valik klassikalise garneeringuga / Choice of caviar
with classical garnishes**

**Царский блин из гречневой муки с классическим гарниром
и икрой на ваш выбо**

Osetra kaaviar / Osetra / Икра осетра (50g)
150

Ketamari / Keta roe / Икра кеты (30g)
25

Siiamari / Whitefish roe / Икра сига (30g)
20

Külmad suupisted / Cold appetizers / Холодные закуски

Auster 3tk. serveeritud sidruni ja vaarika Mignonette kastmega
Oysters 3 pcs served with lemon and raspberry Mignonette sauce
Устрицы 3 шт сервированные с лимоном и малиновым соусом Миньонет
12

Charcuterie taldrik kahele
Salaami, prosciutto sink, oliivid, Mimolette juust, tomati chutney ja grillitud baguette
Charcuterie platter for two
Salami, prosciutto, olives, Mimolette, tomato chutney and grilled baguette
Антипасти на двоих
Салями, прошутто, оливки, сыр Mimolette, чатни из томатов и гриль-багет
18

Vegan charcuterie taldrik kahele
Peperonata, tomati-basiliku salsa, oliivid, hummus, artichoke ja grillitud baguette
Vegan platter for two
Peperonata, tomato-basil salsa, olives, hummus, artichoke and grilled baguette
Веганская закуска на двоих
Пепероната, сальса из томата и базилика, оливки, хумус, артишоки и гриль-багет
16

Salatid & võileib / Salads & sandwich / Салаты и сэндвич

Heirloom tomatid burrata juustu ja oliiviõli-šampanja vinegretiga
Heirloom tomato with Burrata and olive oil-Champagne vinaigrette
Фермерские томаты, Буррата и соус винегрет из шампанского
13

Niçoise salat a la „Tchaikovsky“ grillitud Ahi tuunikalaga
Niçoise Salad a la „Tchaikovsky“ with grilled Ahi Tuna
Салат Niçoise а ля „Чайковский“ с гриль Ахи тунцом
14

Klubivõileib coleslaw salatiga
Classic club sandwich with coleslaw
Классический клубный сэндвич с салатом коул слоу
11

Kuumad suupisted / Hot appetizers / Горячие закуски

Aurutatud spargel röstitud kammkarbi, karulaugupesto ja Hollandi kastmega
Asparagus with roasted scallops, ramson pesto and Hollandaise
Спаржа на пару, обжаренные морские гребешки, песто из черемши и голландский соус
15

Fish & Chips tartar kastmega / Fish & Chips with tartar sauce / Фиш-энд-чипс с соусом тартар
13

Käsitöö friikartulid trühvliga / French Fries and truffle / Картофель фри с трюфель
10

Desserdivaliku leiad À la Carte menüüs
Please find our dessert selection in À la Carte menu
Десерт можно выбрать из нашего À la Carte меню