



EELROOG

Värsked austrid

3 austrit, sabayon-kaste ja šampanja-mignonette
9

(iga lisanduv 3€/tk)

Linnumaksa *pâté* (15 saj.)*

roheline õuna želee ja *brioche*
9

Tiigerkrevetid popkornis

mango-tšillikaste
9

Aurutatud spargel *burrata*'ga

päikesekuivatatud tomati pesto, Hollandi kaste karulauguga
13

Kurgi-melonisalat kitsejuustuga

mahe kitsejuust, sarapuupähkel ja sidruni-mündikaste
11

Pliin ahjupeedi ja soolalõhega (1901 a.)*

Soolatud lõhe, forellimari, jogurt ja Mizuna
12

Musta 'Anguse' veise tartar

redis, kress ja suitsujuust
14

Tomati-*gazpacho*

tiigerkrevet, karulaugukreem ja juustu-*grissini*
7

Kreemine Bouillabaisse

sinimerekarbiröst
9

Peakoka valik (2-le)

linnumaksa *pâté*, pliin ahjupeedi ja soolalõhega, musta 'Anguse' veise tartar, tiigerkrevetid popkornis, käsitööjuust
36



PEARROOG

Grillitud ja täidetud kaunprika

quinoa, feta ja tapenade kaste
12

Röstitud siiafilee

kartuli-krevetitamp, *peperonata* ja *bisque* kaste
18

Tuunikalafilee

fenkoli-kurgisalat, *tapenade* ja mädarõikakaste
21

Küpsetatud põldvutt

juustu-*orsotto* metsaseente *beurre blanc*'i kastme ja vaarikatega
17

Mooritud veisepõsk Bourguignon kastmes

kergelt marineeritud punane kapsas ja muskaadine kartulipüree
16

Musta 'Anguse' veise *flank*

baklažaanikaaviar, spargel ja roheline pipra kaste
23

LISAND

Värske kartul tilli ja võiga

4

Tomati-basiilikusalat oliiviõliga

4

Röstitud hooajalised köögiviljad

4



DESSERT

Vaarika-Iceberg

suvised marjad ja jäine vaarika-*mousse*
6

Šokolaaditahvel „Mon Repos” (1730 a.)*

mustsõstraželee, kardemonijäätis
6

„Ananass šampanjas” (1915 a.)*

karamelliseeritud ananass, mandlikeeks, sabayon kaste ja pokaal šampanjat
9

Tamarindi-ploomi kook (1730 a.)*

ingverijäätis
6

Jäätis

mustika-toorjuustu, basiiliku-jogurti, vanilli
2€/pall

Sorbett

jõhvika-kaneeli, mango-karri, vaarika
2€/pall

Valik käsitööjuuste (2-le)

tomati-sarapuupähkli-*chutney* ja seemnekrõbeleib
12

*15 saj.

*1901 a. E. Malohovets "Подарок молодым хозяйкам"

Allergiat või talumatust tekitavate ainete kohta toidus saab teavet teenindajalt.

* 1730 a. "The Complete Practical Cook" - Charles Carter"

* 1915 a. «Ананасы в шампанском» («Увертюра») – Igor Severyanini luuletus



KARASTUSJOOGID

Lurisia mullita 33cl / 75cl	3 / 5
Lurisia mulliga 33cl / 75cl	3 / 5
Fentimans limonaadid 27,5cl	4
Fentimans toonik 20cl	3
Imperial Kali 40cl	4
Mahl 20cl	2
Kaasiku Mahetalu tomatimahl ja õunamahl 20cl	4
Heyday mahe külmpressitud mahl 25cl	5
Õun õunalimonaad rabarberiga 33cl	5

KUUMAD JOOGID

Americano	3,5
Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,5
Espresso Doppio	3,5
Cappuccino	3,5
Caffé Latte	3,5
Kakao	3
Mahe tee kannuga	väike 3 suur 5

Algselt suvitusvillaks loodud majas avati 1921. algupoolel restoran „Villa Mon Repos“. Omanik Sadovski visiooniks oli kõrgtasemel restoran koos kabaree, söögisaali ja kasiinoga. Mon Repos oli intiimse õhkkonnaga restoran, kus käis kogu Tallinna koorekiht. Külalised istusid tugitoolides ning nautisid Vene keisri õukonnas õppinud Peterburi Inglise klubi peakoka Aleksander Paalbergi „peenikest kööki“ ja Londoni Savoy Hotellis töötanud baarmeisteri kokteile. Õhtuti pakuti hea toidu kõrvale suurejoonelist meelelahutust ooperilauljate, poetide ja balletitantsijatega. Teisel korrusel asunud kasiinosaalist viis trepp katusetorni, kus maja peremees politseireidi hirmus vahti pidas. Juulis 1922 tegi politsei mängupõrgule haarangu, mille käigus avastati ka salaviin ning pärast mida Mon Repos suleti.

Oktoobris 2016 taasavas oma ukseid legendaarne restoran Mon Repos. Peakokk Vladislav Djatšuk koos oma talendika meeskonnaga ühendab menüüs tänapäeva ja Kadrioru kuldajastust kantud maitset – mõne retsepti juured ulatuvadki sajanditetagusesse aega.



mon repos

mon repos

Narva mnt 92, Tallinn
info@monrepos.ee +372 50 70 273

