



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

11

Tuunikala-avokaado *poke*

forellimari, kreeka jogurt, tillikreem ja sinepikaste

13

Vinnutatud pardirinnasalat

burrata ja grillitud virsik, karamelliseeritud kõrvitsaseemned

12

Pliin ahjupeedi ja soolalõhega (1901 a.)*

Soolatud lõhe, forellimari, jogurt ja Mizuna

13

Musta 'Anguse' veise tartar

redis, kress ja suitsujuust

14

Kukeseenesupp

krõbekartul, *foie gras*

9

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

18

Mooritud veisepõsk Bourguignon kastmes

kergelt marineeritud punane kapsas ja muskaadine kartulipüree

17

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

Jõhvika-Iceberg

Kaneeli-mee küpseõun, jogurtikreem ja jäine jõhvika-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

