



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

Vinnutatud pardirinnasalat

burrata ja grillitud hurmaa, pesto ja vürtsikad kõrvitsaseemned

12

Pliin ahjupeedi ja soolalõhega (1901 a.)*

soolatud lõhe, forellimari, jogurt ja Mizuna

13

Musta 'Anguse' veise tartar

redis, kress ja suitsujuust

14

Kaheksajala *carpaccio*

avokaado, nuikapsas, *tapenade* ja apelsini-oliiviõli kaste

14

Suitsuploomiborš*

härjasabakonfii ja *lardo*-röstsai

9

Homaari-bisque-supp

kartulitamp, oliivid ja safranikreem

10

Peakoka valik (2-le)

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

36

*15 saj.

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

*William Pokhlyobkin «Национальные кухни наших народов» 20.saj. keskpaik



PEARROOG

Ahjus küpsetatud pudelkõrvits

kinoa, sinihallitusjuust, spinat ja *balsamico* rosinad

13

Röstitud siiafilee

pancetta, kartuli-juustukroket, 64°C muna ja ingveri-laimi hollandi kaste

18

Grillitud tuur

küpsepeet, marineeritud fenkol, visiiga ja mädarõika-akvaviidikaste

21

Küüliku *ballotine*

puraviku-orsotto, lillkapsas, mandarinimoos ja õllekaste

18

Mooritud veisepõsk Bourguignon kastmes

kergelt marineeritud punane kapsas ja muskaadine kartulipüree

17

Musta 'Anguse' veise *flank*

baklažaanikaaviar, lehtkapsas ja roheline pipra kaste

23

LISAND

Röstitud lillkapsas või ja spinatiga

5

Baklažaanikaaviar granaatõunaga

5

Fenkoli-kurgi-kinoa salat

5

Allergiat või talumatust tekitavate ainete kohta toidus saab teavet teenindajalt.



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

* 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
Fever Tree toonik 20cl	3
Imperial Kali 40cl	4
Mahl 20cl	2
Kaasiku Mahetalu tomatimahl ja õunamahl 20cl	4
Heyday mahe külmpressitud mahl 25cl (küsi maitseid teenindajalt)	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 baarimeistri 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 maitseid – mõne retsepti juured ulatuvadki sajanditetagusesse aega.



mon repos

mon repos

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