



## EELROOG

### Värsked austrid

3 austrit, *sabayon*-kaste ja šampanja- *mignonette*

10

(iga lisanduv 3€/tk)

### Linumaksa-*pâté* (15 saj.)\*

kirsižele ja *brioche*

9

### Tiigerkrevetid popkornis

mango-tšillikaste

11

### Rooma ja punase kapsa salat

redis, avokaado, *granola*, idud, rabarberi-sinepikaste (vali lisand)

9

### Lisandid salatile

*Burrata* juust ja pesto 4,5

Röstitud krevetid ja basiilik 4,5

Mooritud veisekeel ja mädarõigas 4,5

### Pliin ahjupeedi ja soolalõhega (1901 a.)\*

soolatud lõhe, forellimari, jogurt ja *mizuna*

13

### Musta Anguse veise tartar

marineeritud karulauk, vutimuna, krõbekapparid, vürtstomatikaste

14

### Talleliharaviolid rummirosinatega

redis, münt, ja Choroni kaste

14

### 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

### Suitsuploomiborš\*

härjasabakonfii ja lardo-röstsai

9

### Sinimerekarbid tomati-sellerikastmes

12

### Röstitud spargel parmesaniga

mandelkartul tilliga, hollandi kaste vermutiga

15

### Röstitud siiafilee

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

18

### Grillitud kulduim-tuun

vaarikatomat, fetajuust ja karulaugupesto

21

### Küpsetatud Järveotsa vutt

roheline herne orsoto, pirn ja portveinikaste

18

### Sinikrabi-peekonisändvitš Mon Repos´ stiilis

mango-sinepikreem, basiilik, rooma salat, nuikapsas ja *guacamole*

15

### Mooritud veisepõsk *Bourguignon* kastmes

kergelt marineeritud punane kapsas ja muskaadine kartulipüree

17

### Musta Anguse veise *flank*

türgi uba, lehtkapsas ja brändi-meekaste

23



## DESSERT

### Rabarberi-vaniljetartalett

jogurti-basiilikujäätis

6

### Šokolaaditahvel „Mon Repos” (1730 a.)\*

mustsõstražele, kardemonijäätis

6

### „Ananass šampanjas” (1915 a.)\*

karamelliseeritud ananass, mandlikeeks, *sabayon*-kaste

ja šampanja

9

### Tamarindi-ploomikook (1730 a.)\*

ingverijäätis

6

### Jäätis

mustika-toorjuustu, basiiliku-jogurti, vanilli

2€/pall

### Sorbett

jõhvika-kaneeli, mango-karri, vaarika

2€/pall

### Valik käsitööjuuste (2-le)

Mon Repos´ 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 Rose Lemonade 27,5cl	4
Fentimans Ginger Beer 27,5cl	4
Fentimans Curiosity Cola 27,5cl	4
Fentimans Cherry Cola 27,5cl	4
Fentimans Mandarin & Seville Orange 27,5cl	4
Fentimans toonik 20cl	3
Fever Tree toonik 20cl	3
Imperial Kali 40cl	4
Mahl 30cl	3
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 4 suur 6

---

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, poeetide 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

