

## EELROAD

### Siia-*carpaccio* 12 €

marineeritud kurgispagettide, tillikrõpsu, pošeeritud vutimuna ja karulauguõliga

Nende ümara vormi tõttu pidasid Kristuse-eelsed Ida-Slaavi hõimud pliiine päikese sümboliks.

### Sushi-salat 12 €

*Sashimi* tuunikala *bonito*-helveste, nori, *wakame*, riisi, *wasabi*-aioli ja hapendatud *daikon*'iga

8. sajandi Jaapanis oli sushi nii kõrgelt hinnatud, et inimesed võisid selles oma makse tasuda.

### Bœuf à la tartar 14 €

veiselihatartar vutimuna, karulaugupesto, lambasalati ja *crostiniga*

### Burrata kolme tomatiga 11 €

Viinamärdi talu *burrata* kumato-, ploom- ja kirsstomati, rukola, basiiliku-seedermännipesto ning trühvli-palsamiäädikaga

*Burrata* – Itaalia keeles on või „*burro*“. Sealt on *burrata* ka oma nime saanud – värske juust, millel õrn, piimane, pehme ja kreemine maitse – just nagu võil.

### Caesari salat 11 €

Rooma salat saiakrutoonide, Caesari kastme ja Parmigiano Reggiano

lisand: hiidkrevetid 4 €  
kana ilee 3 €

Caesari salati nimi ei ole seotud kuulsa Vana-Rooma imperaator Julius Caesar'iga, vaid salati autoriks peetakse restoraniomanik Caesar Cardini't, kes 1924 aasta 4.juuli pidustuste ajal, oma restoranis Caesar's (Tijuana, Mehhiko) pakkus salatit, mille oli valmistanud kõigest sellest, mis külmikust veel võtta oli.

### Pelmeenid 12 €

Iberico sealiha-kuningserviku täidisega, karulaugu-kevadsibula- redisesalati ja hapukoorega

### Valik eelroogi 21 €

Siia-*carpaccio*, *boef à la tartar*, *sushi*-salat

Teavet allergeenide kohta palume küsida personalilt

## SUPID

### Borš küülikulihaga 8 €

küülikukonsomee söe grilli küülikufilee, sooja peedi-kapsasalati ja köögiviljadega

Boršil, supil, mida peavad oma rahvusroaks paljud slaavi kultuurid, on mitmeid erinevaid variatsioone, ning seda võib valmistada nii kuuma kui külmana.

### Sibulasupp 7 €

Pardi-*confit*, *Gruyere* juustu ja käsitöö saiaga

### Bouillabaisse 11 €

*rouille*'ga serveeritud traditsiooniline kala-mereannisupp

Midagi sarnast *bouillabaisse*'le esineb ka Rooma mütoloogias: sellist suppi söötis Venus Vulcanusele.

## PASTA

### Mustad spagetid mereandidega 14 €

Mustad spagetid hiidkrevetisabadest, kammkarbist, paksoist ja värsketest tomatitest valmistatud vürtsikas kastmes

### Kolme juustu *taglerini* 12 €

*taglerini* Parmigiano-Reggiano, Gorgonzola ja *Gruyere* kastmes

## PEAROAD

### Jõeforell 18 €

madaltemperatuuril küpsetatud jõeforell mandelkartuli, grillitud köögiviljade ja kreveti-Hollandi kastmega

Hollandi kastme prantslasest autor nimetas kastme selle põhikomponendi – maitsva Hollandi või järgi.

### Ossobuco 16 €

*vasika ossobuco* trühvlipasta, sütel grillitud köögiviljade ja punaveinikastmega

### Kiievi kotlet 17 €

kana ilee kotlet seene-kartulitambi, bimi ja kontsentreeritud tomatikastmega

Nõukogude ajal oli väliskülastele seas Kiievi kotleti tellimine nii populaarne, et turismibrošüüridesse lisati hoiatused kotleti kuuma ja pitsiva võise sisu osas.

### Nero burger 13 €

mahlane veiselihaburger värskelt hapendatud kurgi, suitsuküüslaugumajoneesi, peekoni ja käsitööjuustuga

### Põletatud kitsejuustu-steik 14 €

peedihummuse, röstitud kõrvitsaseemnete ja värskesalatiga

### Köögiviljatempura 14 €

miniköögiviljad tempurataignas, Beluga läätse-kookosekarri ja aedviljasalatiga

## LIHA SÖEGRILLILT

### Lihaveise sisefilee 150g/ 250g

150g / 250g  
19 € / 24 €

sibulamooosi ja Romaani lillkapsaga

### Tallekarree 25 €

grillitud köögiviljade ja tomati-karulaugu adžikaga

### Tuunikala 20 €

spargli-paksoisalati ja valge veini kastmega

### Lisandid 3 €

friikartulid  
bataadi  
friikartulid  
mandelkartulid  
grillitud  
köögiviljad  
värskesalat

### Kastmed

Tempranillo-luuüdikaste  
Karulaugu-chimchurri kaste  
Tomati-karulaugu adžika

## DESSERDID

### Tiramisu-juustukook 7 €

küpsetatud juustukook passioni-kookosesorbetiga

### Eton mess 7 €

sidrunibesee valge šokolaadi-jogurtikreemi ja värskete marjadega

Etoni Kolledžis sündis see legendaarne magustoit nõnda, kui kokad katki kukkunud vahukoore-besee-maasikatordi äraviskamise asemel külalistele kausikestes serveerida otsustasid.

### Brownie-brüleeekreem 8 €

värskete marjade ja maasika-Margaritaga

### Sorbett hooaja marjadest 5 €

### Käsitööjuustud 12 €

valik Andre Juustufarmi ja Andri-Peedo Talu käsitööjuuste

### Valik desserte 12 €

Tiramisu-juustukook, *Eton mess* ja *brownie*-brüleeekreem



---

Restoran Nero – moodne klassika  
nii sisult kui vormilt

---