



Raimond

RESTORAN

*"Peagi saabun tagasi su juurde
Tervisi mult viigu sulle tuuled
Öelgu sulle seda, mida tunneb süda
tagasi su juurde saabun ma."*

Raimond Valgre

Restoran Raimond on oma nime saanud imelise helilooja ja muusiku Raimond Valgre järgi. Raimondis ootab Sind romantiline kohtumispaik, kus aeg peatub ning algab muinaslugu muusikas ja toiduelamustes.

Fine-dining restoranis Raimond kohtuvad ehedad eestimaised maitset ja moodsad toidutrendid kogu maailmast. Me väärtustame kohalikke talupidajaid ja jätkusuutlikku elulaadi lisaks suurepärasele maitsetele.

OLEME LOONUD SULLE VALIKU
VÕRRATUID MAITSEELAMUSI JA GURMEERÄNNAKU,
ET VÕTTA AEG MAHA NING TÕELISELT NAUTIDA!

Meie jaoks on kõige olulisem pakkuda Sulle ootuseid ületavaid elamusi!
Pingutame selle nimel iga päev,
et tagada **100% Sinu rahulolu.**

**ÕHTUSED MAITSENAUDINGUD
ANNAVAD PÄEVALE TÄIUSLIKU LÖPU!**

Raimond
RESTORAN



EKSKLUSIIVNE KAAVIARI JA AUSTRI MENÜÜ

AUSTRID

Värsked austrid OSTRAL REGAL 2 tk / 6 tk / 12 tk – 12 € / 34 € / 66 €
melon/sibula vinegrett/sidrun/mädarõigas

KAAVIAR

NÖVA

20 g / 50 g 65 / 135 €

LEMBERG

10 g / 50 g 35 / 135 €

STURIA

10 g / 50 g 35 / 135 €

KAAVIARI MAITSETE RÄNNAK

NÖVA / LEMBERG / STURIA

40 g 125 €

Lisand:

tatrapliin/hapukoor/murulauk/sidrun/kartul

Peakokk
Marko Lumera



Raimond

RESTORAN

RAIMONDI GURMEERÄNNAK

Peakoka tervitus
suvikõrvits/seen
kammkarp/riisipaber
veis/lootosejuur
pardikeel/cassava

PAGARITOOTED

Mätiku talumeierei või - vahustatud/karamell
hommikupudrusepik/karask/must leib

ESIMENE EELROOG

Võiste aiandi tomat
spargel/oliiv/kaer/avokaado/kohv

TEINE EELROOG

NÕVA tuur
„penne“/suvikõrvits/auster/laimi kaaviar/petersell

Maitsepuhastaja

PEAROA VALIK

Pähkla talu forell
spargel/maapirn/bimi/veenuskarp/*beurre monté*
või

Liivimaa veise sisefilee

kartul/porru/kuningservik/mustsõstar/kampot pipar

Eeldessert

Eesti talude juustud

DESSERT

Vaarikas
hibiskus/mesi/põldmari/jogurt

Desserdikoka lehvitus

canelés/makroon/huuled/matcha

Raimondi gurmeerännak 95 €

Peakokk
Marko Lumera

Sobitatud veinivalik 42 €
Eksklusiivne veinivalik 92 €
Sobitatud alkoholivabade jookide valik 39 €

Raimond

RESTORAN



AMUSE-BOUCHE

suvikõrvits/seen 6 € kammkarp/riisipaber 6 €
veis/lootosejuur 6 € pardikeel/cassava 6 €

Valik 4 tk 22 €

EELROAD

NÖVA tuur 23 €
„penne“/suvikõrvits/auster/
laimi kaaviar/petersell

Kammkarp 22 €
hernes/nuikapsas/shiitake/vetikas/vadak

Järveotsa vutt 21 €
kapsas/nisu/safran/tomat/leib

Wagyu 32 €
Luunja/Kolotsi/väävlik/kartul/must küüslauk

Saaremaa hirv 22 €
õun/riivitud muna/seesamiseemned/
lootosejuur/gochujang

Võiste aiandi tomat 19 €
spargel/oliiv/kaer/avokaado/kohv

PEAROAD

Pähkla talu forell 34 €
spargel/maapirn/bimi/veenuskarp/
beurre monté

Äntu mõisa mahe kana 32 €
naeris/porgand/mais/Mahlametsa/parmesan

Lamba ristluu 36 €
peet/sibul/Raita/kurk/demi glace

Liivimaa veise sisefilee 38 €
kartul/porru/kuningservik/mustsõstar/
kampot pipar

„Merepärl“ 28 €
arbuus/naeris/kale/peet/valge miso

DESSERDID

Valrhona 17 €
Bahibe/vanilje/pihlakapungad/
muscovado

Aed pärast vihma 15 €
rabarber/maasikas/münt/ingver

Vaarikas 16 €
hibiskus/mesi/põldmari/jogurt

Kuldne Tai 16 €
mango/riis/kookos/passion

RAIMONDI LEMMIKUD

Eesti talude juustud 28 €
aprikoos/must küüslauk/marjad/
hommikupudrusepik

Pagaritooted kahele 9 €
Mätiku talumeierei või –
vahustatud/karamell
hommikupudrusepik/karask/must leib

PETIT FOURS

canelés 6 € makroon 6 €
huuled 6 € matcha 6 €

Valik 4 tk 22 €

Peakokk
Marko Lumera