



Raimond

RESTORAN

*"Palaan luoksesi pian
Terveisiä minulta, vieköt tuulet sinut
Anna sydämesi kertoa sinulle
tulini takaisin luoksesi."*

Raimond Valgre

Ravintola Raimond on saanut nimensä virolaisen upean säveltäjän ja muusikon Raimond Valgren mukaan. Raimondissa Sinua odottaa romanttinen kohtauspaikka, jossa aika pysähtyy ja alkaa sadunomainen musiikillinen makuelämysten matka.

Fine-dining-ravintolassa Raimond kohtaavat aidot virolaiset maun ja modernit ruokatrendit eri puolilta maailmaa. Arvostamme paikallisia viljelijöitä ja kestäväää elämäntapaa sekä tarjoamme erinomaisia makuja.

OLEMME LUONEET SINULLE VALIKOIMAN
UPEITA MAKUELÄMYKSIÄ JA GOURMET-MATKAN,
JOIDEN AVULLA VOIT OTTAA VAPAATA JA NAUTTIA TÄYSILLÄ!

Meille kaikkein tärkeintä on tarjota Sinulle odotuksesi ylittäviä elämyksiä. Ponnistelemme joka päivä varmistaaksemme vieraillemme **100%:n tyytyväisyyden.**

**ILTAN NAUTINTOJA
NE PÄÄTTÄVÄT PÄIVÄN TÄYDELLISEEN!**

Raimond
RESTORAN



YKSINOMAINEN KAVIAARI- JA OSTERIMENU

OSTEREITA

Tuoreita OSTRA REGAL - ostereita 2 kpl / 6 kpl / 12 kpl – 12 € / 34 € / 66 €
melonia/sipulivinaigrettea/sitruunaa/piparjuurta

KAVIAARIA

NÖVA

20 g / 50 g 65 / 135 €

LEMBERG

10 g / 50 g 35 / 135 €

STURIA

10 g / 50 g 35 / 135 €

KAVIAARIMAKUMATKA

NÖVA / LEMBERG / STURIA

40 g 125 €

Lisäksi:

tattariblini/hapankermaa/ruohosipulia/sitruunaa/perunaa

Pääkokki
Marko Lumera



Raimond

RESTORAN

RAIMONDIN GOURMET-MATKA

Keittiömestarin tervehdys
kesäkurpitsaa/sieniä
kampusimpukoita/riisipaperia
naudanlihaa/lootusjuurta
ankankieltä/cassavaa

LEIPOMOTUOTTEET
Mätiku Talumeierein voita – vaahdotettuna/karamellisoituna
aamiaispuuroleipää/virolaista karask-leipää/mustaa leipää

ENSIMMÄINEN ALKURUOKA
Vöiste Aiandin tomaattia
parsaa/oliiveja/kauraa/avokadoa/kahvia

TOINEN ALKURUOKA
NÖVAN sampea
„penne“/kesäkurpitsaa/ostereita/limekaviaaria/persiljaa

Maunpuhdistaja

PÄÄRUOKAVALIKOIMA
Pähklan tilan taimenta
parsaa/maa-artisokkaa/bimi-parsakaalia/
venussimpukoita/*beurre monté*

tai

Liivimaan naudan sisäfileetä
perunaa/purjoa/kuningasosterivinokkaita/
mustaherukkaa/kampot-pippuria

Alkujälkiruoka
Virolaisten tilojen juustoja

JÄLKIRUOKA
Vadelma
hibiskusta/hunajaa/sinivatukoita/jogurttia

Jälkiruokamestarin tervehdys
canelés/macaron/huulet/matcha

Raimondin gourmet-matka 95 €

Pääkokki
Marko Lumera

Ruokiin sopivien viinien valikoima 42 €

Ainutlaatuinen viinivalikoima 92 €

Ruokiin sopivien alkoholittomien juomien valikoima 39 €

Raimond

RESTORAN



AMUSE-BOUCHE

kesäkurpitsaa/sieniä 6 € kampasimpukoita/riisipaperia 6 €
naudanlihaa/lootusjuurta 6 € ankankieltä/cassavaa 6 €

Lajitelma 4 kpl - 22 €

ALKURUOAT

NÖVA-sampea 23 €
„penne“/kesäkurpitsaa/ostereita/
limekaviaaria/persiljaa

Kampasimpukoita 22 €
herneitä/kyssäkaalia/siitakesieniä/
merilevää/heraa

Järveotsan viiriäistä 21 €
kaalia/vehnästä/sahramia/tomaattia/leipää

Wagyū 32 €
Luunja/Kolotsi/rikkikääpää/perunaa/
mustaa valkosipulia

Saarenmaan hirveä 22 €
omenaa/raastettua kananmunaa/
seesaminsiemeniä/lootusjuurta/gochujang

Vöiste Aiandin tomaattia 19 €
parsaa/oliiveja/kauraa/avokadoa/kahvia

PÄÄRUOAT

Pähklän tilan taimenta 34 €
parsaa/maa-artisokkaa/bimi-parsakaalia/
venussimpukoita/beurre monté

Äntu Möisin luomukanaa 32 €
naurista/porkkanaa/maissia/
Mahlametsa/parmesaania

Lampaan ristiluu 36 €
punajuurta/sipulia/Raita/kurkkua/
demi glace-kastiketta

Liivimaan naudan sisäfileetä 38 €
perunaa/purjoa/kuningasosterivinokkaita/
mustaherukkaa/kampot-pippuria

„Merenhelmi“ 28 €
vesimelonia/naurista/lehtikaalia/punajuurta/
valkoista misotahnaa

JÄLKIRUOAT

Valrhona-suklaata 17 €
Bahibe/vaniljaa/pihlajan silmuja/
muscovadosokeria

Puutarha sateen jälkeen 15 €
raparperia/mansikoita/
minttua/inkivääriä

Vadelma 16 €
hibiskusta/hunajaa/
sinivatukoita/jogurttia

Kultainen Thaimaa 16 €
mangoa/riisiä/kookosta/
passionhedelmää

RAIMONDIN SUOSIKIT

Virolaisten tilojen juustoja 28 €
aprikoosia/mustaa valkosipulia/
marjoja/aamiaispuuroleipää

Leipomotuotteet kahdelle 9 €
Mätiku Talumeierein voita – vaahdotettuna/
karamelloituna aamiaispuuroleipää/
virolaista karask-leipää/mustaa leipää

PETIT FOURS

canelès 6 € macaron 6 €
huulet 6 € matcha 6 €

Lajitelma 4 kpl - 22 €

Pääkokki
Marko Lumera