

Raimond

RESTORAN



Raimond

RESTORAN

*"Peagi saabun tagasi su juurde
Tervisi mult viigu sulle tuuled
Õelgu 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 kohtumiskoht, 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 suurepärastele 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 LÕPU!**



EKSKLUSIIVNE KAAVIARI JA AUSTRI MENÜÜ

Värsked austrid OSTRA REGAL
2 tk / 6 tk / 12 tk – 12 € / 34 € / 66 €

Lisand:
sidrun/melon/sibul/mädarõigas

KAAVIAR

NÖVA
20 g / 50 g
70 € / 145 €

LEMBERG
10 g / 50 g
35 € / 145 €

KAWIARE
10 g / 50 g
35 € / 145 €

KAAVIARI MAITSETE RÄNNAK

NÖVA / LEMBERG / KAWIARE

40 g
125 €

Lisand:
kartulikrõps/hapukoor/murulaug/sibul/pliin

Peakokk
Marko Lumera

A black ink signature, likely of Marko Lumera, written in a cursive style.



RAIMONDI GURMEERÄNNAK

Peakoka tervitus

kuningservik/kõrvitsa XO/tomat
forell/kuldne peet/sidrun
makroon/laim/Kihnu karvakala
Veski farmi tigu/kukeseen/karulauk

Peakoka soovitus: Teoviin safraniga 2 cl 5 €

Peakoka soovitus: Austrid 2 tk 12 €

sidrun/melon/sibul/mädarõigas

Pagaritooted

Mätiku talumeierei või/veise toffee
hommikupudrusepik/must leib/*brioche*

ESIMENE EELROOG

Redis

maniokk/lootosejuur/seesamiseemned/miso

TEINE EELROOG

Part

foie gras/astelpaju kosho/kõrvits/leib

Peakoka soovitus:

Wagyu 35 €

kartul/marineeritud kukeseen/pärksibul/*demi-glace*

Maitsepuhastaja

PEAROA VALIK

NÖVA tuur

kapsas/mandel/auster/fennel

Peakoka soovitus: NÖVA kaaviar 20 g 70 €

või

Küülik

orsoto/kukeseen/kõrvits/parmesan

Peakoka soovitus: Värske trühvel 10 g 29 €

Eeldessert

Kolotsi talu juust

küüslauk/kohvipirn

DESSERT

Valrhona

kirss/matcha/Baileys/metspähkel

Desserdikoka lehvitus

makroon/marmelaad/*canelè*/trühvel

Raimondi gurmeerännak 99 €

Peakokk

Marko Lumera

Sobitatud veinivalik 42 €

Eksklusiivne veinivalik 98 €

Sobitatud alkoholivabade jookide valik 39 €

**Gurmeerännak on peakokk Marko Lumera loominguline tervik, mida serveerime muutmata kujul, et säilitada iga käigu algupärane tasakaal ja mõte.*



AMUSE BOUCHE

Kuningservik 6 €
kõrvitsa XO/tomat

Forell 6 €
kuldne peet/sidrun

Makroon 6 €
laim/Kihnu karvakala

Veski farmi tigu 6 €
kukeseen/karulauk

Peakoka soovitus: Teoviin safraniga 2 cl 5 €

RAIMONDI LEMMIKUD

Pagaritooted kahele 9 €
Mätiku talumeierei või/veise toffee
hommikupudrusepik/must leib/*brioche*

Kolotsi talu juustud sahtlis 29 €
must küüslauk/kumkvaat/
angervaks/kohvipirn

EELROAD

Pähkla forell 22 €
pastinaak/artišokk/redis/*beurre blanc*

Redis 19 €
maniokk/lootosejuur/
seesamiseemned/miso

Kammkarp 24 €
lillkapsas/hernes/kuningservik/chorizo

Part 23 €
foie gras/astelpaju kosho/kõrvits/leib

Wagyu 35 €
kartul/marineeritud kukeseen/
pärlsibul/*demi-glace*

PEAROAD

NÖVA tuur 36 €
kapsas/mandel/auster/fennel
Peakoka soovitus: Növa kaaviar 20 g 70 €

Küülik 35 €
orsoto/kukeseen/kõrvits/parmesan
Peakoka soovitus: Värske trühvel 35 €

Lammas 36 €
sibul/peet/porgand/must küüslauk

Veise sisefilee 39 €
mustjuur/aeduba/
kibuvitsa ketšup/kampot pipar

Baklažaani steik 29 €
metspähkel/kuldne peet/XO/"inglijuuksed"/porgand

DESSERDID

Marko lapsepõlve mälestus 14 €
kaneel/karamell/kondenspiim/kumkvaat

Kõrvits 13 €
Tori Ritika/mais/kookos/ploom
Peakoka soovitus: Tori Ritika liköör 4 cl 9 €

Valrhona 15 €
kirss/matcha/Baileys/metspähkel

Kurepesa 13 €
ebaküdoonia/pirn/
tüümian/sinihallitusjuust

Peakokk
Marko Lumera