

Pärastlõunatee menüü

Afternoon Teatime Menu

Tere tulemast tähistama pärastlõunatee traditsiooni.

Tee-elamus peakokalt Alexey Aleksandrov

Peakokk Alexey meistikäe all kureeritud menüü avaneb kahes osas – esmalt soolased, seejärel magusad maitset. Ammutades inspiratsiooni ajaloolistest traditsioonidest, klassikalisest Inglise pärastlõunateest ja Prantsuse köögi kunstipärasusest, peegeldab iga roog tasakaalu traditsiooni ja uuenduste vahel.

Welcome to Teatime, where we celebrate the art of afternoon tea.

An Ode to Afternoon Elegance by Alexey Aleksandrov

Under the masterful hand of our Head Chef Alexey, this teatime experience unfolds in two exquisite movements – first, a savoury symphony, then a crescendo of delicate sweetness. Inspired by time-honoured traditions, the refinement of Classical English Teatime, and the artistry of French cuisine, each creation is a testament to the harmony between heritage and innovation.

Menüü hind

75

Menu price

Klaasiga

Menu with a glass of

Charles Heidsieck Blanc de Blancs Brut NV

80

Billecart-Salmon Rosé Brut NV

85

Lisaklaas

Additional glass

Charles Heidsieck Blanc de Blancs Brut NV

19

Billecart-Salmon Rosé Brut NV

25

Teevalik

Tea Selection

VALGE TEE WHITE TEA

Jasmine Silver Tip

Sügav ja lummas aroom, kerge ja õrn maitse ning loomulik magusus.

A deep and heady aroma with a light, gentle flavour and a *natural* sweetness.

First Flush Himalayan White

Siidine tekstuur, milles põimuvad mango, vanilli, kannikese ja leedriõie puuviljased ning õrnad lillelised noodid.

Silky texture with fruity and floral notes of mango, vanilla, violet and elderflower.

ROHELINE TEE GREEN TEA

Fukamushi Shincha

Pikem aurutamine toob esile tee loomuliku magususe, andes tulemuseks siidiselt kreemja tõmmise koos peente leheosakestega.

Long steamed to accentuate the sweeter, less astringent characteristics of the tea, making a buttery smooth infusion enriched with fragments of leaf.

Nepalese Himalayan Spring

Troopiliste puuviljade nootidega, nagu mango, küpsetatud ananass ja litši, kuid madala happesusega.

Tropical fruit notes of mango, cooked pineapple and lychee, yet low in acidity.

OO LONG

Da Hong Pao (Big Red Robe)

Sügav merevaigukollane toon ja rikkalik maitse. Pähklise šokolaadi nüansid ning täidlane biskviitaroom, mis meenutab šampanjat.

Dark amber in colour with a deep flavour. Notes of nutty chocolate, and a rounded, biscuity aroma like a vintage champagne.

21st Century Afternoon

Iga tõmmisega muutub tee maitse sügavamaks. Esimesed tõmmised pakuvad rikkalikke hapuka hautatud õuna ja küpsisetaina noote, millele järgneb erk sencha rohelus ning õrnalt kihisev šerbeti värskus. Viimastes tõmmistes kerkib esile pehme digestiivküpsise varjund ja mineraalne järelmaitse.

The flavour develops with each infusion of this clean but complex tea. The first infusions are rich with flavours of tart stewed apple and cookie dough. This leads into bright sencha greens and sherbert. Later infusions have a soft digestive biscuit note and a final mineral finish.

MUST TEE
BLACK TEA

Lost Malawi

Sügav, rikkalik ja linnaseline tee, kus on tunda karamelli ning röstitud suhkrü nüansse. Nauditav mustalt, ent piim toob esile meeldiva magususe ja šokolaadise maitse.

Deep, rich and malty, it has notes of caramel and burnt sugar. Delicious black, becoming sweet and chocolatey with the addition of milk.

Earl Grey

Selge ja erakordselt särav tõmmis. Linnaseline sügavus, mida täiustavad tsitrusenoodid.

A clean and exceptionally bright infusion. A malty base with exhilarating citrus notes.

TAIMETEED
HERBAL
INFUSIONS

Himalayan Ginger & Lemongrass

Värske heina pehmetest rohuhest nootidest areneb see särav tee magusate sidruninüansside ja rikkaliku vürtsikuseni.

From soft grassy notes of fresh hay this bright infusion develops into sweet lemon drops combined with the rich tingle of spice.

Wild Rooibos

Täidlane ja hõrk tõmmis, milles põimuvad sügavad mahedad noodid, erksad punased marjad ja õrn seedriaktsent.

A richly delicious infusion with deep earthy notes, bright red berries and cedar.

Spanish Almond Blossom

Kevadine õietolm annab õitele hõrgu mee maitse ja magususe, mis põimub mandli täidlaste nootide ning õrna, roheline ja siidiselt pehme artišokivarjundiga.

The spring pollen gives the flowers a delicious honey flavour and sweetness, combined with rich notes of almonds, and a soft, green note of buttery globe artichokes.

Recovery Tea

Rohelise ja valge lahtise tee segu, millele on lisatud kosutavaid ürte. Üheskoos pakuvad need tõelist headolutunnet.

A blend of green and white loose leaf teas with a sprinkling of restorative herbs. Together they create a graciously gentle, effective and lovely panacea.

Tea of choice is included in the menu.

Valitud tee sisaldub menüü hinnas.

If you have any allergies, please inform our staff before ordering.

Kui teil esineb mistahes allergiat, siis palun teavitage sellest

enne tellimuse esitamist meie töötajaid.

Savory Delicacies

Soolased hõrgutised

Blini sandwich

Blini-võileib

Cured salmon tartare, rossini black label caviar
Õrnsoolalõhe tartar, rossini black label kaaviar

Smoked eel on sourdough

Suitsuangerjas juuretisesaial

Parsley rémoulade, onion marmelade
Peterselliremulaad, sibulamoos

Waffle with chicken liver pâté

Vahvel kanamaksapasteediga

Raspberry purée, carrot meringue
Vaarikapüree, porgandimaitseline besee

Egg salad brioche

Munasalatiga briošš

Smoked mayonnaise, compressed cucumber, shallot brunoise
Suitsune majonees, pressitud kurk, šalottsibula brunoise

Roast beef sandwich

Võileib rostbiifiga

Horseradish cream, egg yolk purée, cherry confit, puffed capers
Mädarõikakreem, munakollase püree, kirsi konfit, paisutatud kapparid

Please note that the menu is subject to change.

Palume arvestada, et menüü sisu võib muutuda.

Sweet Delicacies

Magusad hõrgutised

Sea buckthorn tart

Astelpajutartalett

Italian meringue, sable biscuit

Itaalia besee, liivataignapõhi

Strawberry brillat-savarin mousse

Maasika brillat-savarini vaht

White chocolate, marzipan, ladyfingers

Valge šokolaad, martsipan, biskviitküpsised

Paris-bronte

Paris-bronte

Pistachio mousseline cream, choux dough

Pistaatsia mousseline-kreem tuuletaignal

Delicate yuzu cake

Õrn yuzu-keeks

Citrus glaze, yuzu gel

Tsitrusseglasuur, yuzu-geel

Scone

Skoon

Strawberry jam, rich clotted cream

Maasikamoos, rikkalik klopitud koor

Chocolate macaron

Šokolaadimakroon

Dark chocolate brownie ganache, hazelnut praline

Tumedast šokolaadist brownie-ganache, sarapuupähklipralinee

Please note that the menu is subject to change.

Palume arvestada, et menüü sisu võib muutuda.

SCORE

Tutvustame SCORE'i, meie esmaklassilist lojaalsusprogrammi, mis muudab igapäevased elamused erakordseteks auhindadeks. Iga hetk on väärt tunnustamist ning avab võimaluse võita eksklusiivseid auhindu. Olgu selleks erakordne õhtusöök restoranis, suurepärase kokteil või tänuavaldus teenindajale.

Registreerige oma Yolo Walleti konto, kasutage seda maksmisel ning koguge SCORE'i ja nautige igat hetke. See ei ole lihtsalt lojaalsusprogramm. See on meie viis tunnustada teie kohalolu, valikuid ja hetki, mille olete meile usaldanud.

Liituge Yolo Walletiga ja saate 10% soodustust.

Introducing SCORE, our premier loyalty program that transforms your everyday indulgences into exceptional awards. Here, every moment is worth awarding and unlocks exclusive awards, deals, and perks. Whether you are dining, sipping a cocktail, or showing appreciation with a tip.

Register your Yolo Wallet account, pay seamlessly, and collect SCORE as you enjoy every moment. This is not just a loyalty program. It's our way of recognising your presence, your choices, and your time with us.

Join Yolo Wallet and get 10% off from your experiences.

