

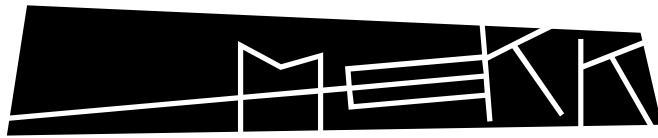
MEKK-i KLASSIKA | MEKK`s CLASSIC

MEKK – see on moodne eesti köögikunst. Eesti köögi mõtestamisel saame õige otsa peale siis, kui taipame, et eestlane on endasse koondanud parima kõigilt neilt rahvastelt, kellega on sajandite vältel koos elanud. Rootslaste rahulikkus, taanlaste terve mõistus, sakslaste sihipärasus ja venelaste veendumus oma käidava tee õigsuses pesitsevad igas eestlases.

Eesti köök on samuti teistelt rahvastel üle võtnud parima ja on tänu sellele äärmiselt mitmekesine. Peakokk on võtnud oma südameasjaks luua restoranis MEKK menüü, milles kajastuks tänapäevase eesti köögi olemus. Pakutavate roogade iseloomu määrab Eestile omaste valmistamisviiside kasutamine, kuid nüansse lisavad üle maailma õpitud võtted.

Tulemuseks on Moodne Eesti Köögi Kunst oma primal kujul. Tulvil kontraste, kuid olemuselt rahulik ja harmooniline – just nagu eestlane isegi.

M O O D N E E E S T I K Ö Ö K



M O D E R N E S T O N I A N C U I S I N E

MEKK - this is a modern Estonian culinary art. When defining Estonian cuisine, we will get the gist of it only when understanding that Estonians have assumed for themselves the best from all the nations with whom they have lived together. Serenity from Swedes, common sense from Danes, determination from Germans and the true belief in the rightness of their path from Russians, all embedded in each Estonian.

Estonian cuisine also has extracted the best from other nations, being therefore extremely varied. The chef of restaurant MEKK has undertaken a mission to create such a menu, which would reflect the essence of the contemporary Estonian cuisine. The nature of the food on the menu is determined by the use of Estonian indigenous cooking methods, with nuances learnt all around the world.

The result is the Modern Estonian Culinary Art in its best form. Full of contrasts, but calm and balanced in its nature - just like Estonians themselves.

Kolotsi talu kitsejuustukreem (taimetoit)

marineeritud peet | nuikapsas | õunasiidrikaste | võis röstitud sarapuupähklid | krõbe pähkli-rosmariinisai

Kolotsi farm goat cheese cream (vegetarian dish)

marinated beetroot | apple cider sauce | hazelnuts roasted in butter | crispy nut-rosemary bun

11€

Krõbe koha kõrnetega

läätssalat | vürtsikilu-kartulipüree | murulaugu-õunasiidrikastmega

Crispy pike-perch with pork chips

with lentils salad | spiced sprat-potato puree | chives and apple cider sauce

20€

MEKK-i sorbeti- ja jäätisevalik

MEKK`s sorbet and ice-cream assortment

8€

EELROAD | STARTERS

Siia tartar ja tillikurk

küpsetatud võine sai | tilliga hapukoor

Whitefish tartar and cucumber with dill

baked white bread with butter | sour cream with dill

14€

Õrnsoola heeringas

marineeritud sibul | hapukoor | röstitud kartulid | heeringamari

Lightly salted herring

pickled onion | sour cream | roasted potatoes | herring roe

11€

Õrnroosa suitsupart ja praetud pardimaks

pastinaagi-pirnikreem | karamelliseeritud pirn | vinnutatud tomat | krõbe pähkli-rosmariinisai

Slightly pink smoked duck and fried duck liver

parsnip and pear crème | caramelised pear | air dried tomato | crispy nut-rosemary bun

14€

Rohumaa veisemaksapasteet

küpsetatud võine sai | tüümianiga karamelliseeritud õunad | praetud Mooska talusink

Grass-fed beef liver pate

baked bun | thyme caramelized apples | fried Mooska farm ham

12€

* Lisainfot allergeneid, laktoosi-ja gluteenisalduse kohta küsi palun teenindajalt

**Please ask your waiter about allergen, lactose and gluten content*

KERGED SOOJAD ROAD | LIGHT WARM DISHES

MEKK-i kalauhhaa

suitsuangerjas | koha | tursamaks | petersellijuur | vutimuna | koriander | forellimari

MEKK’s clear fish soup „Uhhaa“

smoked eel | pike-perch | cod liver | parsley root | quail egg | coriander | trout roe

16€

Selge puravikusupp ja lambatalle confit

röstitud seedripähkel | pastinaak | porgand | koriander

Clear boletus soup and lamb confit

roasted pine nuts | parsnip | carrots | cilantro

16€

Pastinaagi-kartulipüree (taimetoit)

trühvlijuust | praetud valge peakapsas | puravikuleem | röstitud seedripähkel | kröbe juurseller

Parsnip potato puree (vegetarian dish)

truffle cheese | fried cabbage | boletus broth | roasted pine nuts | crispy celeriac

14€

PEAROAD | MAIN COURSES

Kergelt marineeritud ja küpsetatud siig

kukeseened | maasuitsusingiga rosmariini õlis küpsetatud kartulid | tursamaks | õunavahuveinikaste

Lightly marinated and baked whitefish

chanterelles | baked potatoes with farm-smoked ham and rosemary | cod liver | apple sparkling wine sauce

24€

Küpsetatud lambasadul ja sisefilee ürtidega

tomatiraguu | pastinaagikreem | rosmariinikaste | küüslauk

Baked saddle of lamb and tenderloin with herbs

tomato ragout | parsnip puree | rosemary saucel garlic

24€

Täidetud vutt metsaseentega

röstitud petersellijuur | porgandid | estragonikaste

Stuffed quail with forest mushrooms

roasted root-parsley and carrots | tarragon sauce

22€

Küpsetatud rohuma veisefilee ja mooritud veisepõsk

praetud valge peakapsas | maapimikreem | kröbe lehtkapsas | mustsõstrakaste

Baked grass-fed beef fillet and braised beef cheek

fried cabbage Jerusalem artichoke crème | crispy kale | black currant sauce

28€

MAGUSROAD | DESSERTS

Karamelliseeritud õun

astelpaju parfee

Caramelised apple

sea buckthorn parfait

9€

Šokolaadi trühvlikook ja metsmaasika jäätis

soolakas karamell | röstitud maapähkel

Chocolate truffle cake and wild strawberry ice cream

salty caramel | roasted peanuts

9€

Ploomikompot

besee | Skyr kreemiga | kaeraküpsis

Plum compote

meringue | Skyr crème | oatmeal cookie

7€

MEKK-i maiustused

linnupiima kompvekid | MEKK-i käsitöö küpsised | valge šokolaaditrühvel |

mõru šokolaaditrühvel sarapuupähklitega

Handmade MEKK sweets

assortment of chocolate candies with whipped filling | handmade MEKK biscuits |

white chocolate truffles | dark chocolate truffles with hazelnuts

8€

MEKK juustude valik: Kolotsi talu juustud

naturaalne kitsejuust | Veinine Kits musta pipraga | trühvlijuust | pikantne lehmapiimajuust |

röstitud sarapuupähklid | murakamoos | näkileib | kaeraküpsis

MEKK cheese selection: cheeses from Kolotsi farm

natural goat cheese | Veinine Kits goat cheese with black pepper | truffle cheese |

piquant cow milk cheese roasted hazelnuts | cloudberry jam | bread crisps | oatmeal cookie

18€

MEKK-i sommeljee valmistatud naps

MEKK’s sommelier homemade schnapps

5€

* *Lisainfot allergeenide, laktoosi-ja gluteenisisalduse kohta küsi palun teenindajalt*

**Please ask your waiter about allergen, lactose and gluten content*