



RESTORAN JUUR JÄRGIB PÕHJAMAADE
KÖÖGI KONTSEPTSIOONI,
KUS HINNATAKSE KOHALIKKU ORGAANILIST
TOORAINET KUNSTILISES KESKKONNAS.

RESTORANI JUUR PEAKOKK KAIDO METSA,
KUMMARDAB MEIE ESIVANEMATE RELIGIOONE
KAASAEGSEL MOLEKULAARGASTRONOOMILISEL
VIISIL, JÄLGIDES IGA SEEMNE JA JUURE
ORIGINAALSEID MAITSEID.

RESTORAN JUUR LÄHEB AJAS TAGASI, ET
ÄRATADA MEIE MAITSEMEELI LÄBI TOIDU, JOOGI
JA KOHVIKUNSTI.

BRONEERINGU INFO:

ERALDATUD RUUM (OLEMAS EKRAAN,
DATAPROJEKTOR) 12 INIMEST

RESTORANI SAAL KUNI 50 INIMEST
II KORRUS RESTORANI SAAL
PIKK LAUD 8 INIMEST
II KORRUS RESTORANI LOBBY 20 INIMEST

MENÜÜ

A

KALAMATSI KITSEJUUST

REBASHEIN | PEEDI TEKSTUURID

MADALAL TEMPERATUURIL KÜPSENUD

SEARIBI

KUIVATATUD ÕUN | TATROTTO | SIIDRIKASTE

TATRA BRÜLEE

MARIJAKOMPOTT | JÕHVIKATEGA HAPUKOOREKREEM

32

B

ÕRNSOOLA SIIG

MÄDARÕIKA „LUMI“ | SOOLAROHI | SIAMARI

LIIVIMAA LIHAVEISE KAEI

KÜPSETATUD 16H

VADAKUKASTE | RÖSTITUD PASTINAAK | SEENED

LEIVAKREEM

KASEKÄSNAJÄÄTIS | TUHABESEE | MUST SÖSTAR

36

C

RUKKIPUDER

KALAMATSI KITSEJUUST | PEEKON | SOOLASIDRUN JA
EBAKÜDOONIA

VIKERFORELL 45°C

JUURE KIMCHI | PAJUMÄE VÕIKASTE JA
64°C MAHEKANAMUNA

MEEDESSERT

MEEJÄÄTIS | JUURE “**MEEKÄRG**” | PIAKSUTATAR

34

LAKTO-VEGETAARLASTELE

KAPSA “**TACOD**”

KÖÖGIVILJASALSA | RÖSTSIBUL

KARAMELISEERITUD LILLKAPSAS

KOLOTSI TALU JUUST | AIAROHELINE | LILLKAPSA-
MÄDARÕIKA KREEM

UBINASUPP KALMUSEJUUREGA

JUURE JOGURTIJÄÄTIS | METSPÄHKLIPTALINEE

29

KOMPLEKTI HIND SISALDAB TEED, KOHVI,
VETT, MAJALEIBA JA JUURES TEHTUD
PRUUNI VÕID, MIS PÄRIT PAJUMÄE TALUST



RESTAURANT JUUR **BOWS AT THE** NORDIC CUISINE CONCEPT WHERE WE APPRECIATE THE GREATNESS OF LOCAL ORGANIC INGREDIENTS AT AN ARTISTIC SETTING.

RESTAURANT JUUR CHEF KAIDO METSA WORSHIPS OUR ANCESTORS RELIGION FOR MOLECULAR GASTRONOMY IN A CONTEMPORARY WAY BY FOLLOWING AND ENHANCING THE ORIGINAL TASTES OF EVERY HERB AND ROOT.

RESTAURANT JUUR GOES BACK IN TIME TO WAKEN OUR SLEEPING SENSES IN FOOD, BEVERAGES AND COFFEE ART.

BOOKING INFORMATION:

WE CAN TAKE RESERVATIONS ACCORDINGLY:
SEPARATED ROOM (WITH EQUIPMENT FOR BUSINESS MEETINGS) 12 PERSONS

RESTAURANT UP TO 50 PERSONS
II FLOOR RESTAURANT TABLE 8 PERSONS
II FLOOR RESTAURANT LOBBY 20 PERSONS

MENU

A

KALAMATSI GOATCHEESE

RED AMARANTH | HAZELNUT PRALINE AND
BEETROOT TEXTURES

LOW TEMPERATURE COOKED PORK RIB

SEMI DRIED APPLE | TATROTTO | CIDER SAUCE

BUCKWHEAT BRULEE

BERRY COMPOTE | CRANBERRY CREME FRAICHE

32

B

SALTED WHITEFISH

HORSERADISH "SNOW" | SALTY FINGERS AND
WHITEFISH CAVIAR

16HRS COOKED LIIVIMAA BEEF NECK

WHEY SAUCE | ROASTED PARSNIP | MUSHROOMS

BREAD CREAM

CHAGA ICE CREAM | ASH MERINGUE | BLACKCURRANT

36

C

RYE PORRIDGE

KALAMATSI GOATCHEESE | BACON | SALTED LEMON
AND QUINCE

RAINBOW TROUT 45°C

JUUR's "KIMCHI" | PAJUMÄE BUTTER SAUCE AND
64°C FREERANGE CHICKEN EGG

HONEY DESSERT

ICE-CEREAM FROM HONEY | JUUR's "HONEYCOMB" AND
POP BARLEY

34

LACTO VEGETARIAN

CABBAGE TACO

VEGETABLE SALSA | ROASTED ONION

CARAMELISED CAULIFLOWER

KOLOTSI FARM CHEESE | CAULIFLOWER-HORSERADISH
CREAM | GARDEN GREENS

APPLE SOUP WITH CALAMUS ROOT

JUUR's YOGURT ICE-CREAM | HAZELNUT PRALINE

29

PRICES INCLUDE TEA, COFFEE, WATER, BREAD
AND BROWN BUTTER MADE AT
RESTAURANT JUUR
