

# Tallinnan parhat palat

Ruokamatkailija löytää Tallinnasta mielenkiintoisia ravintoloita. Osa niistä tosin on pikkuisen pillossa.

## Salainen puharta keskustan ytimessä

**Y**ksi Tallinnan parhaista salaisuuksista – sitä on ravintola *Leib*. Kadulla on vain pieni, vaatimaton kyltti, mutta sisäpihalla avautuu nelkein kuin salainen puutarha vanhan varistorimmi ja kaupungin muurin kyliessä. Juuri kukaan ei eksy tämme sattumaalta, nauruhtaa **Kristjan Peäske**, toinen omistajista. Mutta onneksi sana kiertää.

Koko nimeltään *Leib Resto ja Aed* (eli Ravintola leipä ja puutarha) -nimisestä ravintolasta pyörittää kolmekymppiset Peäske ja Jarno Lepik. Paikassa ollaen skottilainen ravintola, mutta se ei olekin istunut Tallinnaan. Kaksi vuotta sitten energiset nuoret miehet esittelivät paikkan omistajille ideansa: paikallisista raaka-aineista valmistettua, tasokasta ruokaa.

Leib on pikemminkin bistro kuin fine dining -paikka, sinne on helppo pihataa ystävien kanssa työpäivän päätteeksi.

Kysymykseen asiakaspaijkojen määristä Peäske närahtaa: niin monta kuin tarvitaaan, sillä tuoleja ja pöytää kannetaan paikasta toiseen asiakkaiden tarpeiden mukaan. Pihan lisäksi käyrössä on itse ravintolarakennus, jossa on monta erilaista tilaa.

Henkilökuntaa on suomalaisittain huikea määriä, sillä tavallisena päivänä vuorossa on 13–14 tarjoilijaa.

Ravintola *Leib* osoitteessa Uus 31. Alkuvuutat 7–8 euroa, pääruuat 9–20 e.

## "Viron parasta fine diningia"

**E**hdottomasti koko Viron parasta fine diningia, luonnehti moni ravintola-alan ihmisen *Tchaikovsky*. Tallinnan Vene-kadulla sijaitseva, Hotel Telegraafin yhteydessä toimiva ravintola on valittu useita kertoja Viron toiseksi parhaaksi ravintolaksi.

Tänä vuonna tunnustusta on tullut myös Tripadvisorin kautta, kun Telegraaf valittiin Viron parhaaksi hotelliksi.

– Olemme todella tytyväisiä siitä, että olemme saaneet kiihtöä sekä ammatillisilta että asiakkailta, hymyilee yritysnyymmin johtaja **Marko Karotam**.

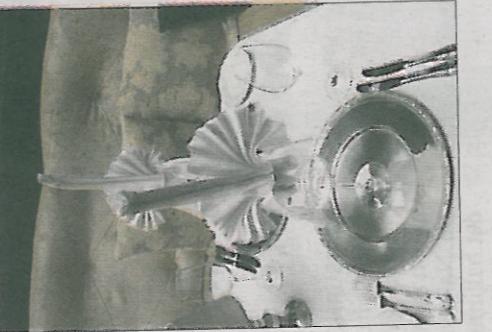
Tchaikovsky annamentaa itsarain ajan venäjästä keittiöstä, ja yhdistää sen perinteiseen ranskalaiseen keittiöön. Keittiön mestari **Vladislav Djatšuk** haluaa herättää nenkiin unhoon jääneitä herkkuja – mutta tehdä niistä rykykalaisia tulkituntoja.

Ravintolan suosituimpin annoksissaan kuningasrapu tillimajoneesin ja kaviaarikastikkeen kera. Listalta löytyy myös muun muassa blinejä ja pelmenejä, jälkiruokien kuningatar on pavlova.

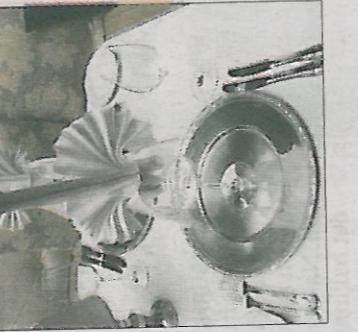
Ravintolan elegantti sisustukseen on panostettu paljon, ja Karotam kertoo, että asiakkaita suuri osa on esimerkiksi syntymäpäivään juhlivia virolaisia. Myös suomalaisasialla on paljon.

Ravintolasalissa on 52 palkkaa, avaralla sisäpihalla 48 lisää. Tarjolla on usein elävää musiikkia.

Ravintola *Tchaikovsky* osoitteessa Vene 9. Alkuvuutat 15–20 e, pääruuat 20–25 e, maistelumenü 72 e.



## Seikkailu turistireittien ulkopuolelle



**V**ähän vanhan kaupungin ulkopuolella, Toompean niäen takana sijaitsee elämää nähtynä puutalo. Siinä toimii ravintola nimeltä **Neikid**.

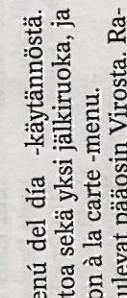
– Kylli tämme tulee aina vähillä uteliaita katso- maan, että millaisesta paikasta oikein on kyse, nauruhtaa ravintolapäällikkö **Kairi Orro**. Mutta vähäpukeisia tarjoilijoita on turha odottaa – nimi on saanut inspiraatiota toisen omistajan rakkaudesta alaston kokilta **Jannie Oliverian**. Li-säksi nimi edustaa yksinkertaista ja puhtaata makujaa, joiden nimii ravintolassa vannotaan.

Aliksi Neikid oli leipomo, mutta siitä kasvoi ravintola, jota pyörittivät **Kadi Parel ja Jakob Saks**. Palkka on kuuluisa edullisesta jounaastaan, joka on saatun innoitukseensa Espanjan menü del dia -käytännöstä. Tarijolla on kaksi alku- ja kaksi pääruokavahtioehdoa sekä yksi jälkiruoka, ja paketti hinta on yhdeksän euroa. Ittaisin tarjolla on à la carte -menu.

Neikidin ruoka on välimerellistä, raaka-aineet tulevat pääosin Virostosta. Ravintola on paikallisten suosiossa, noin kolmannes asiakkaita on turisteja. Asiakaspaikkoja on viitisenkymmentä.

– Jos omistajamme haluaisivat tehdä kovaan bisnestä, ravintolan pitäisi muuttaa vanhaan kaupunkiin. Mutta tämä on heille elämäntapa, ja tämme iöytääseen ihmisten pitää seikkailla hieman! Ravintola *Neikid* osoitteessa Wismari 3. Alkuvuutat 5–10 e, pääruuat 7–19 e.

Salaatti Leib-ravintolan tapaan: marinoitua porkkanaa, lähijuusto ja tyrnikastiketta. Kevytä, herkullista ja heltouttaa kotonakin.



Muita kiinnostavia ravintoloita Tallinnassa:

- Fine dining:** Ravintola Dominic, Ven Kalamajassa; Sesoon, Kamahouse, Boheim, F-Hoone, Kolm Sibulat Kadriorgissa; Salt Piirissa; Kalevijahktulotolan, miettii hän.
- Nuorekasta ja mutkatonta:** Ravintola Crù, Viru 8
- Kalmar:** Ravintola Dominic, Ven Kalamajassa; Sesoon, Kamahouse, Boheim, F-Hoone, Kolm Sibulat Kadriorgissa; Salt Piirissa; Kalevijahktulotolan, miettii hän.