

Talinnan parhaat palat

TS/Heli Nieminen

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

Salainen puutarha keskustan ytimessä

Yksi Tallinnan parhaista salaisuksista – sitä on ravintola *Leib*. Kadulla on vain pieni, vaatimaton kyltti, mutta sisäpihalla avautuu melkein kuin salainen puutarha vanhan vartiotornin ja kaupungin muurin kyljessä.

– Juuri kukaan ei eksy tänne sattumalta, naurahtaa **Kristijan Peäske**, toinen omistajista. Mutta onneksi sana kiertää.

Koko nimeltään *Leib Resto ja Aed* (eli Ravintola leipä ja puutarha) -nimistä ravintolaa pyörittävät kolmekymppiset Peäske ja **Jarno Lepik**. Paikassa oli ennen skottilainen ravintola, mutta se ei oikein istunut Tallintaan. Kaksi vuotta sitten energiset nuoret miehet esittelivät paikan omistajille ideansa: paikallisista raaka-aineista valmistettua, tasokasta ruokaa.

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

Kysymyksen asiakaspaikkojen määrästä Peäske naurahtaa: niin monta kuin tarvitaan, sillä tuoleja ja pöytiä kannetaan paikasta toiseen asiakkaiden tarpeiden mukaan. Pihan lisäksi käytössä on itse ravintolarakennus, jossa on monta erilaista tilaa.

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

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

”Viron parasta fine diningia”

Ehdottomasti koko Viron parasta fine diningia, luonnehtii moni ravintola-alan ihmisen *Tchaikovskya*. 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 tyytyväisiä siitä, että olemme saaneet kiitosta sekä ammattilaisilta että asiakkailta, hymyilee yritysymyynnin johtaja **Marko Karotam**.

Tchaikovsky ammentaa tsaarin ajan venäläisestä keittiöstä, ja yhdistää sen perinteiseen ranskalaiseen keittiöön. Keittimestari **Vladislav Djatšuk** haluaa herättää henkin unhoon jääneitä herkuja – mutta tehdä niistä nykyaikaisia tulkintoja.

Ravintolan suosituimpiin annoksiin kuuluu kuningasrapu tillimajonee- sin ja kaviaarikastikkeen kera. Listalta löytyy myös muun muassa blinettä ja pelmenejä, jälkiruokien kuningatar on pavlova.

Ravintolan eleganttiin sisustukseen on panostettu paljon, ja Karotam kertoo, että asiakkaista suuri osa on esimerkiksi syntymäpäiväänsä juhliivia virolaisia. Myös suomalaisiasiakkaita on paljon.

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

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

Seikkailu turistireittien ulkopuolelle

Vähän vanhan kaupungin ulkopuolella, Toompean mäen takana sijaitsee elämää nähnyttä puutalo. Siinä toimii ravintola nimeltä Neikid.

– Kyllä tänne tulee aina väellä uteliaita katso- maan, että millaisesta paikasta oikein on kyse, naurahtaa ravintolapäällikkö **Kairi Orro**. Mutta vähäpukaisia tarjoilijoita on turha odottaa – nimi on saanut inspiraatiota toisen omistajan rakkaudesta alastonkokki **Jamie Oliveriin**. Lisäksi nimi edustaa yksinkertaisia ja puhtaita makuja, joiden nimiin ravintolassa vannotaan.

Aluksi Neikid oli leipomo, mutta siitä kasvoi ravintola, jota pyörittävät **Kadi Parel** ja **Jakob Saks**. Paikka on kuuluisa edullisesta lounaas- taan, joka on saanut innoituksensa Espanjan menü del día -käytännöstä. Tarjolla on kaksi alku- ja kaksi pääruokavaihtoehtoa sekä yksi jälkiruoka, ja paketin hinta on yhdeksän euroa. Iltaisin tarjolla on à la carte -menu.

Neikidin ruoka on väliamerillistä, raaka-aineet tulevat pääosin Virossa. Ravintola on paikallisten suosiossa, noin kolmannes asiakkaista on turisteja. Asiakaspaikkoja on viitisenkymmentä.

– Jos omistajamme halusivat tehdä kovaa bisnestä, ravintolan pitäisi muutt- ta vanhaan kaupunkiin. Mutta tämä on heille elämäntapa, ja tänne löytääk- seen ihmisten pitää seikkaila hieman!

Ravintola Neikid osoitteessa Wisnari 3. Alkuruuat 5–10 e, pääruuat 7–19 e.



Salaatti Leib-ravintolan tapaan: marinoitua porkkanaa, lähijuustoa ja tyrnikastiketta. Kevyttä, herkullista ja hel- toteuttaa kotonakin.



” Tallinnasta löytyy upeita ravintoloita, mutta kannattaa ottaa asioista selvää ennen matkaa. Jos menee vain sokkona lähimpään avoimna olevaan paikkaan, ei välttämättä saa laadukasta ruokaa, summaa Tallinnassa omaa ravintolaa pyörittävä **Kristijan Peäske**.

– Virolainen ravintolakulttuuri on kehittynyt viime vuosina huomasti, kun moni virolainen kokki on ollut ulkomailla opiskelemassa ja palannut sitten takaisin koti- maahansa ja avannut ravin- tolan, miettii hän.

Muita kiinnostavia ravintoloita Tallinnassa:

Fine dining:

Ravintola Dominic, Ven
Ravintola Cru, Viru 8

Nuorekasta ja mutkatonta:

Kalamajassa: Sesoon,
Kamahouse, Boheem,
F-Hoone, Kolm Sibulat
Kadriorigissa: Salt
Pirtassa: Kalevi jahtklubi

Vinkit antoi Mall Oja
Tallinnan matkailutoimi-