



KU·KU

◆ KALARESTORAN ◆



SNÄKID

- Grissinid 1.00
- Kreeka oliivid 1.50
- Sitsilia rohelised oliivid 1.50
- Soolapähklid 1.00
- Pistaatsiapähklid 2.00

Meie kokkade
korjatud:



...

Köögivilju
kasvatavad meile:

Rautsi talu &
Guido Lindmäe
Saaremaal,
Jõe talu Muhus



...

Eriline tänu
õnnelike kanade perenaisele Aivele
ja kõigile kaluritele
Ruhmuse Tagarannani

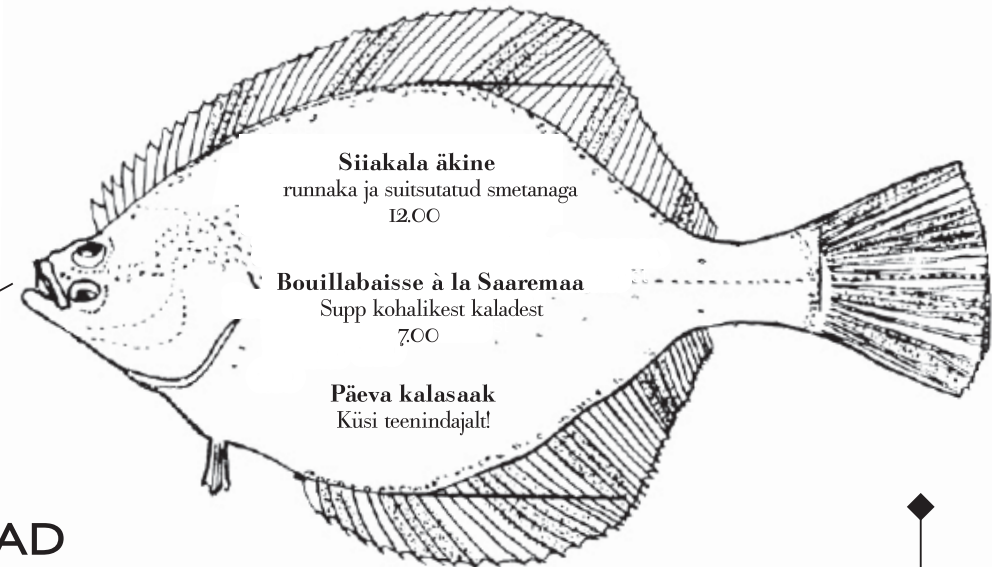
SUPP

Bouillabaisse
à la Saaremaa
Supp kohalikest kaladest



7.00

Elav muusika
& etendused



Siiakala äkine
runnaka ja suitsutatud smetanaga
12.00

Bouillabaisse à la Saaremaa
Supp kohalikest kaladest
7.00

Päeva kalasaak
Küsi teenindajalt!

PEAROAD

Päeva kalasaak
Iga päev värske kala turult või otse kalurilt.
Küsi valikut ja hinda teenindajalt! (vein nr 2, 5, 13)



Pasta casareccia küüslaugu-tšilli-tomatikastmes,
Parmesani juustuga (vein nr 11, 13) 7.00
• ise suitsutatud seafilee (vein nr 8, 10) 9.00
(*gluteenivaba) (*+1.00)

Puraviku-juurselleri kroketid
grillitud köögiviljade, hernekreemi, karulaugupesto ja
röstitud India pähklitega (vein nr 10, 13) 11.00



Päikesekuivatatud tomatitega täidetud kanarull
grillitud köögiviljade ja mündi-jogurtikastmega (vein nr 2, 3) 14.00

Mooritud veisepösk
praetud runnakate, grillitud köögiviljade ja
lehterkukeseene-punase veini kastmega (vein nr 8, 12) 15.00



Dessert



Smuuti (laktoosivaba) 4.50

Jäätisekokteil 3.50

Jäätisevalik lisanditega 3.50

Magusaid hõrgutisi valige vitriinist!



Valiku lihtsustamiseks
märkisime roogade
juurde veinisoovitused

EELROAD

Röstitud paprika-kõrvitsaseemnedipp tšipsidega
(vein nr 4, 13) 6.00

Antipasti valik (vein nr 4, 10) 9.00
Ise suitsutatud seafilee, Parma sink, 'Nduja-kikerhernemääre,
marineeritud piprad, artišokid, karulaugupesto ja seemneõhikud

Juustuvalik Ku-Kuu tomati-tšillimoosiga* 10.00
(Saaremaa kadakasuitsujuust, Brie, Bleu d'Auvergne,
Manchego, oliivid ja õhikud)

„Surf & Turf” à la Saaremaa 10.00
Suitsuräimekreem lihase rosti ja kääritatud salatiga
(vein nr 11, 13)



Caesari salat Parmesani juustu ja krutoonidega (vein nr 13) 6.00
• küpsetatud kanafilee (vein nr 3) 8.00

Pähkla küla külmsuitsuforell 10.00
vabajooksukanamuna, vetikate ja avokaadokreemiga
(vein nr 2, 5)



Siiakala äkine runnaka ja suitsutatud smetanaga 12.00
Võistluse „Saaremaa Parim KalaRoog” I koht
(Akvavit, vein nr 3)



Väldime toidu
valmistamist
GMO tähistusega
toorainest



Röstitud paprika-
kõrvitsaseemnedipp
tšipsidega
6.00

Puraviku-juurselleri kroketid
grillitud köögiviljade, hernekreemi,
karulaugupesto ja röstitud
India pähklitega
11.00

Taimetoidud!

visitsaaremaa.ee

Lossipark 1, Kuressaare, Saaremaa, Eesti • +372 453 9740 • e-mail: info@kuressaarekuursaal.ee • www.kuressaarekuursaal.ee



Selle märgi alt leiad tooted, mis on sündinud Saaremaa puhtas keskkonnas,
Saare inimeste ja kogemustega.



*See toode on KU-KUU kokkade valmistatud. Osta kaasa!

In English



KU·KU

◆ FISH RESTAURANT ◆



SNACKS

- Grissini 1.00
- Greek olives 1.50
- Sicilian green olives 1.50
- Salted peanuts 1.00
- Pistachios 2.00

Handpicked by our chefs:



Our vegetables are grown for us by:

*Rautsi Farm &
Guido Lindmäe
on Saaremaa,
Jõe Farm on
Muhu island*



*Special thanks to
Aive, the happy chicken owner and
all the fishermen
from Ruhnu to Tagaranna villages*

SOUP

Bouillabaisse
à la Saaremaa
Soup with local fish



7.00

Live Music &
Spectacles

Service charge is not included

APPETIZERS

Roasted capsicum and pumpkin seed dip with chips
(wine No 4, 13) 6.00

Antipasti (wine No 4, 10) 9.00
Home-smoked pork fillet, Parma ham, 'Nduja chickpea spread,
pickled peppers, artichokes, ramson pesto and seed thins

Cheese assortment with Ku-Kuu tomato-chilli chutney* 10.00
(Saaremaa cheese smoked with juniper, Brie, Bleu d'Auvergne,
Manchego, olives and bread crisps)

Surf & Turf à la Saaremaa (wine No 11, 13) 10.00
Smoked Baltic herring cream with roast beef and
fermented salad

Caesar salad with Parmesan cheese and croutons (wine No 13) 6.00
• with chicken fillet (wine No 3) 8.00

Cold-smoked trout from Pähkla with
free-range chicken egg, algae and avocado cream 10.00
(wine No 2, 5)

Freshly salted whitefish with
boiled potato skin-on and smoked smetana 12.00
1st Prize, Saaremaa's Best Fish Dish competition
(Akvavit, wine No 3)

MAINCOURSES

Daily catch
Fresh fish from the market or straight from the fishermen every day.
Ask for the selection and price from the waiters! (wine No 2, 5, 13)

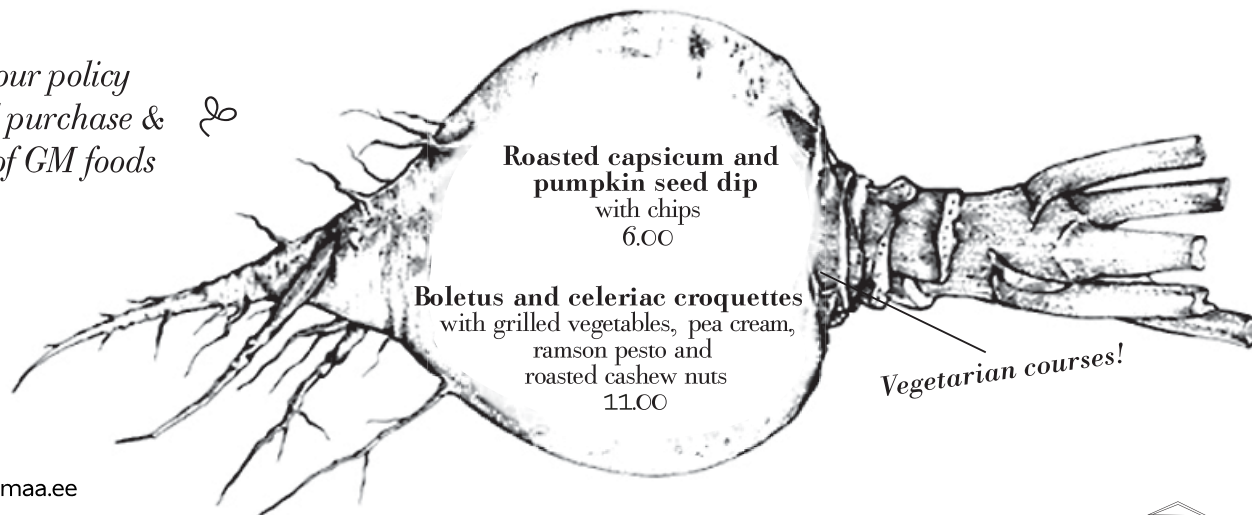
Pasta casareccia in garlic-chilli-tomato sauce with Parmesan 7.00
(wine No 11, 13)
• with home-smoked pork fillet (wine No 8, 10) 9.00
(*gluten free) (*+1.00)

Boletus and celeriac croquettes with grilled vegetables,
pea cream, ramson pesto and roasted cashew nuts 11.00
(wine No 10, 13)

Chicken roll stuffed with sun-dried tomatoes 14.00
with grilled vegetables and mint and yoghurt sauce
(wine No 2, 3)

Stewed beef cheek with pan-fried potato skin-on,
grilled vegetables and red wine sauce with
funnel chanterelles (wine No 8, 12) 15.00

*It is our policy
to avoid purchase &
resale of GM foods*



Dessert



- Smoothie (lactose free) 4.50
- Ice cream cocktail 3.50
- Ice cream assortment with additives 3.50

Visit our cake stand!



To ease your choice, we
added wine suggestions
to the dishes

visitsaaremaa.ee

Lossipark 1, Kuressaare, Saaremaa, Estonia • +372 453 9749 • e-mail: info@kuressaarekuursaal.ee • www.kuressaarekuursaal.ee



The product and services with this mark have been created in Saaremaa's clean environment
by experienced, local people.



* This product is made by Ku-Kuu's chefs. Buy as local gift!

Eesti keeles