

M. Chagall
RESTORAN

EST. 2012

WWW.NARVAHOTELL.EE

MARC CHAGALL & NAVRA

1910. aasta kevadel veetis 23-aastane Marc Chagall kaks kuud Narvas, peatudes Ferdinandshof mõisas Läänemere kaldal. Advokaat Goldbergi kutsel leidis noor kunstnik siin rahu pärast mürarikat Peterburit. Narvas tutvus ta Bella Germontiga ja lõi mitu teost, sealhulgas akvarelli "Minu tuba Narvas" ja . See oli pöördepunkt — järgmisel aastal läks Chagall Pariisi, kus saavutas ülemaailmse kuulsuse.

Klassikat muutmata oleme kunstnike kombel lisanud menüüsse fusion-kööi puudutusi, mis muudavad road teie jaoks erilisteks.

Restorani peakokk — Evgenia Baldina

In spring 1910, 23-year-old Marc Chagall spent two months in Narva, staying at the Ferdinandshof estate on the Baltic Sea shore. Invited by lawyer Goldberg, the young artist found peace here after noisy St. Petersburg. In Narva he met Bella Germont and created several works, including the watercolor "My Room in Narva." This was a turning point — the following year Chagall went to Paris, where he gained worldwide fame.

Staying true to timeless classics, we — like artists — have added touches of fusion to the menu, making each dish special for you.

Head Chef of the restaurant — Evgenia Baldina

Весной 1910 года 23-летний Марк Шагал провел два месяца в Нарве, остановившись в имении Фердинандсхоф на берегу Балтийского моря. По приглашению адвоката Гольдберга молодой художник нашел здесь покой после шумного Петербурга. В Нарве он познакомился с Беллой Гермонт и создал несколько работ, включая акварель "Моя комната в Нарве". Это было переломное время — уже на следующий год Шагал отправился в Париж, где обрел мировую славу.

Следуя неизменной классике, мы, подобно художникам, добавили в меню штрихи фьюжена, что сделали блюда особенными для вас.

Шеф-повар ресторана — Евгения Балдина

M. Chagall
RESTORAN

EELROAD JA SNÄKKID



Veise tartar

17,50.-

värske veiseliha, munakollase geel, kimchi
majonees, leib

Draanikud lõhega

15,50.-

majasoolatud lõhe, kartulipannkoogid, tobiko, hapukoor

Narva silmud

19,00.-

salat, peet ja tartarikaste



Meze: autorisuupistete assortii - 6 tk.

35,00.-

– Paneeritud oliivid laimiga

5,50.- T, V, L

– Väikesed lihapirukad

5,50.-

– Praetud juust mango-tšillikastmega

5,50.- V

– Kurkumihummus (sobib kahele)

8,00.- T, V, L

– Tzatziki (sobib kahele)

8,00.- V



– Oriendi diibimiks (sobib kahele)

8,00.- T, V

SALATID



Burrata

15,00.- V

virsik, tomat, kurk, edamame, pesto,
mesi, pähklid

Kreeka salat feta juustuga

13,00.- V

tomat, kurk, paprika, oliivid, feta, orégano



Soe salat kaheksajalaga

19,50.- L

gala kartul, salatilehed, seesami-vinegrett

Salat kanarulliga

17,00.- L

ploomid, kreeka pähklid, õun, peet, vinegrett-vinaigrette ja
pohlamoos



peakoka soovitus

T - taimetoit V - vegetaarne L - laktoosivaba

Info allergeenide, talumatust põhjustava koostisosade või ainete
sisalduse kohta küsi teenindaja käest.

SUPP



Borš-Tom Yam supp

8,50.-

L

autoritõlgendus kahest legendaarsest supist: rikkalik peedi- ja köögiviljapõhine borš tom yami vürtsikas-hapukate nootidega, pehme veiselihaga ja kookospiimaga

PEAROAD

Veisesteik

27,00.-

mahlane marmorveise steik pehmete kartuli-gnocchidega ja aromaatses trühvlikastmega

Grillitud lõhe

21,00.-

grillil valmistatud lõhefilee, hooajaliste köögiviljade ratatouille ja õrna laimivõiga

Seafilee

19,50.-

mahlane seafilee, serveeritakse gala kartuli, hooajaliste köögiviljade ja õrna valge veini ja värskete ürtide kastmega



Chagalli Burger

18,00.-

Autori-burger mahlase veisekotleti, juustukastme, marineeritud kurgi, tomati ja punase sibulaga. Serveeritakse friikartulitega

Pardifilee

21,00.-

L

pardifilee teriyaki kastme karamellinootidega ja tagliatelle rikkalikus vürtsikas kastmes

Kodused pelmeenid

16,00.-

mahlase veiselihatäidisega, rikkalikus vürtsikas puljongis erksate aasialike nootidega

Lillkapsasteik

14,00.- T, V, L

õrn lillkapsasteik kuldse koorikuga ja kikerhernekreemiga, mis rõhutab roa pehmet pähklimaitset



peakoka soovitus

T - taimetoit V - vegetaarne L - laktoosivaba

Info allergeenide, talumatust põhjustava koostisosade või ainete sisalduse kohta küsi teenindaja käest.

MAGUSTOIT

Panna cotta hooajaliste marjadega 8,00.-

õrn kreemjas magustoit kerge vanillinoodiga, täiendatud marjakastmega



Pavlova 9,00.-

õhuline besee õrna kreemi ja marjadega, kaetud efektse sfääriga, mis muudab magustoidu tõeliseks gastronoomiliseks etenduseks



Miso tiramisu 9,00.-

autoriversioon klassikalisest magustoidust kreemja tekstuuri ning õrnade karamelli-soolaste miso-nootidega

Sõrnikud kondenspiimaga 6,00.-

õhulised kohupiimapannkoogid kuldse koorikuga, mis meenutavad mõnusat kodust hommikusööki

Jäätis koduse moosiga 6,50.-



LASTELE

Frikadellisupp 6,00.-

Kodune frikadelli supp

Viinerid 8,00.-

Viinerid steik housefriikartul, tomat ja kurk

Kanakotlet 8,00.-

Kanakotlet kartulipüree, tomat, kurk

Jäätis 6,00.-

Jäätis marjade ja virsikupüreega

Sõrnikud kondenspiimaga 6,50.-

õhulised kohupiimapannkoogid kuldse koorikuga, mis meenutavad mõnusat kodust hommikusööki



peakoka soovitus

Info allergeenide, talumatust põhjustava koostisosade või ainete sisalduse kohta küsi teenindaja käest.

ЗАКУСКИ И СНЭКИ



Тартар из говядины

свежая говядина, желе из яичного желтка, майонез кимчи, хлеб

17,50.-

Драники с лососем

лосось собственного посола, картофельные драники, тобико, сметана

15,50.-

Нарвская минога

салат, свёкла и тартар соус

19,00.-



Мезе: ассорти из авторских закусок – 6 шт.

35,00.-

– Оливки в панировке с лаймом

5,50.- T, V, L

– Маленькие пирожки с мясом

5,50.-

– Жаренный сыр с манго чили соусом

5,50.- V

– Хумус с куркумой (подходит для двоих)

8,00.- T, V, L

– Цацик (подходит для двоих)

8,00.- V



– Восточный дип микс (подходит для двоих)

8,00.- T, V

САЛАТЫ



Бурата

персик, томат, огурец, эдамамэ, песто, мед, орехи

15,00.-

V

Греческий салат с фетой

томат, огурец, сладкий перец, оливки, фета, орегано

13,00.-

V



Теплый салат с осьминогом

картофель гала, листья салата, кунжутная заправка

19,50.-

L

Салат с куриным рулетом

чернослив, грецкий орех, яблоко, свекла, заправка «Винегрет» и брусничное варенье

17,00.-

L



шеф повар советует

T – taimetoit V – vegetaarne L – laktoosivaba

Info allergeenide, talumatust põhjustava koostisosade või ainete sisalduse kohta küsi teenindaja käest.

СУП



Борщ-ям с говядиной

8,50.-

L

авторская интерпретация двух легендарных супов: насыщенный борщ на основе свеклы и овощей с яркими пряно-кислыми нотами том-яма, нежной говядиной и кокосовым молоком

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Стейк из говядины

27,00.-

сочный стейк из мраморной говядины с нежными картофельными ньоки под ароматным трюфельным соусом

Лосось на гриле

21,00.-

филе лосося, приготовленное на гриле, с рататутем из сезонных овощей и нежным лаймовым маслом

Филе свинины

19,50.-

сочное филе свинины, подается с картофелем гала, сезонными овощами и деликатным соусом из белого вина и свежих трав



Шагалл Бургер

18,00.-

фирменный плавающий бургер с сочной говяжьей котлетой, сырным соусом, маринованным огурцом, томатом и красным луком. Подается с картофелем фри

Утиное филе

21,00.-

L

утиное филе с карамельными нотами соуса терияки и тальятелле в насыщенном пикантном соусе

Домашние пельмени

16,00.-

с сочной говяжьей начинкой в насыщенном пряном бульоне с яркими азиатскими акцентами

Стейк из цветной капусты

14,00.- T, V, L

нежный стейк из цветной капусты с золотистой корочкой и кремом из нута, раскрывающим мягкий ореховый вкус блюда



шеф повар советует

T - taimetoit V - vegetaarne L - laktoosivaba

Info allergeenide, talumatust põhjustava koostisosade või ainete sisalduse kohta küsi teenindaja käest.

ДЕСЕРТЫ

Панна-котта с сезонными ягодами 8,00.-

нежный сливочный десерт с легкой ванильной ноткой, дополненный ягодным соусом



Павлова 9,00.-

воздушная меренга с нежным кремом и ягодами, заключенная в эффектную сферу, которая превращает десерт в настоящее гастрономическое шоу



Мисо тирамису 8,00.-

авторская версия классического десерта с кремовой текстурой и деликатными карамельно-солеными нотами мисо

Сырники со сгущенкой 6,50.-

воздушные творожные сырники с золотистой корочкой, напоминающие вкус уютного домашнего завтрака

Мороженое с домашним вареньем 6,00.-



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Суп с фрикадельками 6,00.-

Домашний суп с фрикадельками

Сосиски детские с фри 8,00.-

Детские сосиски с фри картофелем

Куриная котлетка 8,00.-

Куриная котлетка с картофельным пюре

Мороженое 6,00.-

Мороженое с домашним вареньем

Сырники со сгущенкой 6,50.-

воздушные творожные сырники с золотистой корочкой, напоминающие вкус уютного домашнего завтрака



шеф повар советует

Info allergenide, talumatust põhjustava koostisosade või ainete sisalduse kohta küsi teenindaja käest.

APPETIZERS AND SNACKS



Beef Tartare
fresh beef, egg yolk gel,
kimchi mayonnaise, bread

17,50.-

Potato pancakes with salmon
house-cured salmon, potato pancakes, tobiko, sour
cream

15,50.-

Narva lamprey
salad, beetroot and tartar sauce

19,00.-



Meze: assortment of signature appetizers - 6 psc

35,00.-

- Breaded olives with lime

5,50.-

T, V, L

- Small meat pasties

5,50.-

- Fried cheese with mango-chili sauce

5,50.-

V

- Turmeric hummus (suitable for two)

8,00.-

T, V, L

- Tzatziki (suitable for two)

8,00.-

V

- Oriental dip mix (suitable for two)

8,00.-

T, V

◆.....◆

SALADS



Burrata
peach, tomato, cucumber, edamame,
pesto, honey, nuts

15,00.-

V

Greek salad with feta
tomato, cucumber, bell pepper, olives, feta, oregano

13,00.-

V



Warm octopus salad
gala potatoes, salad leaves, sesame dressing

19,50.-

L

Chicken roll salad
prunes, walnuts, apple, beetroot, vinaigrette dressing and
lingonberry jam

17,00.-

L



chef's recommendation

T - taimetoit V - vegetaarne L - laktoosivaba

For information on allergens or substances causing intolerance, please
ask your server.

BUZZ



MAIN COURSES

a signature interpretation of two legendary soups: a rich beetroot-
and-vegetable borscht with the bright spicy-sour notes of tom yum,
tender beef, and coconut milk

juicy marbled beef steak with delicate potato gnocchi in a
fragrant truffle sauce

27,00.-

grilled salmon fillet with seasonal vegetable ratatouille and delicate lime butter

21,00.-

juicy pork fillet served with gala potatoes, seasonal vegetables and a delicate white wine and fresh herb sauce

19.50.-

signature burger with a juicy beef patty, cheese sauce, pickled cucumber, tomato and red onion. Served with french fries

18,00.-

duck fillet with the caramel notes of teriyaki sauce
and tagliatelle in a rich, piquant sauce

21,00.- L

with a juicy beef filling in a rich, spicy broth
with bright Asian accents

16,00.-

tender cauliflower steak with a golden crust and chickpea cream, bringing out the dish's soft nutty flavour

14,00.- T, V, L

 chef's recommendation

T - taimetoit V - vegetaarne L - laktoosivaba

For information on allergens or substances causing intolerance, please ask your server.

DESSERTS

Panna Cotta with seasonal berries	8,00.-
--	---------------

a delicate creamy dessert with a light vanilla note, complemented with berry sauce



Pavlova	9,00.-
----------------	---------------

airy meringue with delicate cream and berries, enclosed in a striking sphere that turns the dessert into a true gastronomic show



Miso tiramisu	9,00.-
----------------------	---------------

a signature take on the classic dessert with a creamy texture and delicate caramel-salty miso notes

Syrniki with condensed milk	6,00.-
------------------------------------	---------------

airy curd fritters with a golden crust, reminiscent of a cosy homemade breakfast

Ice Cream with homemade jam	6,50.-
------------------------------------	---------------



CHILDREN'S MENU

Meatball Soup	6,00.-
----------------------	---------------

Sausages with Fries	8,00.-
----------------------------	---------------

Chicken cutlet with mashed potatoes	8,00.-
--	---------------

Ice Cream with homemade jam	6,00.-
------------------------------------	---------------

Syrniki with condensed milk	6,50.-
------------------------------------	---------------



chef's recommendation

For information on allergens or substances causing intolerance, please ask your server.

KLAASIVEIN - WINE BY GLASS

Paul Mas Sauvignon Blanc IGP 12 cl		7,00.-
Riesling, Johann Bihn 12 cl		7,00.-
Georgian Valleys Kindzmarauli 12 cl		7,00.-
Lamberti Ca'Preella Valpolicella 12 cl		7,00.-

VAHUVEIN JA ŠAMPANJA SPARKLINGWINE & CHAMPAGNE

Zonin Prosecco 20 cl		10,00.-
Zonin Prosecco Cuvée 1821 DOC 75 cl		29,00.-
Zonin Prosecco Rosé DOC 75 cl		32,00.-
Moët & Chandon Brut 75 cl		97,00.-
Veuve Clicquot Brut Yellow Label 75 cl		120,00.-

ROOSAVEIN - ROSE WINE

Jean Sablenay Rose D'Anjou 75 cl		28,00.-
Whispering Angel Rose 75 cl		54,00.-

VALGEVEIN - WHITE WINE

Paul Mas Sauvignon Blanc IGP 75 cl		28,00.-
Riesling, Johann Bihn 75 cl		28,00.-
Cesari Pinot Grigio DOC 75 cl		33,00.-
Chablis Vincent Monthe 2023 75 cl		59,00.-
La Val Albarino Rias Baixas 75 cl		38,00.-
Gerard Bertrand Orange Gold 75 cl		43,00.-
Anselmann Gewurztraminer 75 cl		36,00.-
Pounamu Sauvignon Blanc 75 cl		36,00.-

PUNANE VEIN - RED WINE

Georgian Valleys Kindzmarauli 75 cl 	31,00.-
Masseria Altemura Primitivo 75 cl 	38,00.-
Lamberti Ca'Preella Valpolicella 75 cl 	28,00.-
Lamberti Amarone della Valpolicella 75 cl 	72,00.-
Errázuriz Max Reserva Pinot Noir 75 cl 	48,00.-
Casali del Barone Barolo 2021 75 cl 	72,00.-
Gérard Bertrand Naturalys Cabernet Sauvignon 75 cl 	31,00.-
Cune Rioja Reserva 75 cl 	59,00.-

ÕLU - BEER

Vaadiõlu - Draft beer

BIRRA MORETTI 4,6% 30/50 cl 	4,20/6,00.-
TANKER Tume Lager 5% 30/50 cl 	4,20/6,00.-
PAULANER Hefe Weisbier 5.5% 30/50 cl 	4,20/6,30.-
AFFLIGEM Belgium Blond 6.7% 30/50 cl 	5,00/6,90.-

Pudeliõlu - Bottle beer

Krušovice Imperial 5% 50 cl 	6,00.-
Guinness Draught 4,2% 33 cl 	6,00.-
BIRRA MORETTI 0% 33 cl 	4,50.-

JOOGID - DRINKS

Mangali vesi - Mangali water 33 cl	3,50.-
Mahl - Juice 25 cl	3,00.-
Pepsi / 7UP / Mirinda 20 cl	3,00.-
Tee - Tea 30 cl / 60 cl	3,50.- / 6,50.-
Americano	2,50.-
Espresso	2,50.-
Cappuccino	3,80.-
Coffee Latte	4,00.-
Flat White	4,20.-
Irish Coffee	8,00.-
Jäähohv - Ice coffee	4,20.-
Kakao / Cocoa	4,00.-
Hot chocolate	5,00.-

ALKOHOOLSED JOOGID - SPIRITS

Viski - Whisky

Johhnie Walker Red Label 4 cl	6,00.-
Johhnie Walker Black Label 4 cl	9,00.-
Bushmills Original 4 cl	7,00.-
Jack Daniels Tennessee 4 cl	9,00.-
SINGLETON 12 Y.O Speyside 4 cl	9,00.-
CAOL ILA 12 Y.O. Islay 4 cl	14,00.-
OBAN 14 Y.O Highland 4 cl	16,00.-
Johhnie Walker Blue Label 4 cl	25,00.-

Konjak - Cognac

Hennessy V.S 4 cl	9,00.-
Hennessy V.S.O.P. 4 cl	12,00.-
Hennessy X.O. 4 cl	25,00.-
Fernando de Castilla 4 cl	6,00.-
Pere Magloire Calvados V.S.O.P 4 cl	9,00.-
Janneau Armagnac V.S.O.P 4 cl	10,00.-

Rumm - Rum

Captain Morgan 4 cl	6,00.-
Kraken Black Spiced 4 cl	8,00.-
Zacapa 23 y. Solera 4 cl	14,00.-

Viin - Vodka

Jää viin 4 cl 	6,00.-
Samogon 4 cl 	6,00.-
Smirnoff Red 4 cl	6,00.-

Dzinn - Gin

JUNIMPERIUM Blended Dry Gin 4 cl 	8,00.-
Gordons 4 cl	6,00.-
Tanqueray 4 cl	8,00.-

Tekiila - Tequila

Jose Cuervo silver 4 cl	6,00.-
-------------------------	--------

Liköörid - Liqueurs

Vana Tallinn / Gabriel 4 cl 	6,00.-
Jägermeister 4 cl	7,00.-
Amaretto 4 cl	7,00.-
Baileys 4 cl	7,00.-
Limoncello 4 cl	6,00.-

KOKTEILID - COCKTAILS

Negroni	12,00.-
Campari, gin, martini rosso	
Aperol Spritz	9,00.-
Aperol, Prosecco, water	
Green Spritz	9,00.-
P31, Prosecco, water	
Whisky Highball	10,00.-
Singleton, syrup, lemon, sparkling water	
Limoncello Collins	11,00.-
Limoncello, Gin, syrup, lemon, tonic	
Mojito	10,00.-
Rum, syrup, lime, mint, water	
Green Fizz	11,00.-
Gin, P31 aperitivo, tonic	
Papagoi	12,00.-
Rum, pineapple juice, syrup, tonic	
Moscow mule	10,00.-
Vodka, ginger ale, mint	
Paloma	12,00.-
Tequila, greip juice, lime, syrup, tonic	
Porno Star Martini	10,00.-
Vodka, lemon juice, passion pure & liqueur, prosecco	
Mango Hurricane	10,00.-
Rum, amaretto, lime, mango, apelsin	
Tanqueray Gin Tonic	10,00.-
Cuba Libre	7,00.-
Whisky & Cola	7,00.-

MOKTEILID - MOCKTAILS ALKOVABA

Chagall Lemonade	6,00.-
Blueberry jam, lemon, pineapple, juice, water	
Milkshake	7,00.-
Icecream, juice, whipped cream	
Virgin Spritz	8,00.-
Corsaro Aperitivo, Luna, water	
Gin & Tonic 0%	9,00.-
alc. free gin, tonic	
Pina Colada	8,00.-
coconut pure, pineapple juice, lime,	
Cuba Libre Zero	8,00.-
Whisky & Cola 0%	8,00.-
Zonin 0% 75 cl	24,00.-

Tere tulemast restorani M.Chagall, kus kunst ja maitseelamused põimuvad üheks võrratuks kogemuseks. Meie restoran, mis on inspireeritud kuulsa kunstniku Marc Chagalli loomingust ja tema väidetavast sidemest Narvaga, pakub teile ainulaadse õhkkonna koos peene Euroopa köögiga.

Welcome to M.Chagall restaurant, where art and culinary experiences intertwine into an incomparable experience. Our restaurant, inspired by the works of the famous artist Marc Chagall and his alleged connection to Narva, offers you a unique atmosphere along with fine European cuisine.



mchagallresto



m.chagallresto