



## RESTORAN BORDOO

# Restoran Bordoo. Legendi uus elu

**Hotellis Kolm Õde asuva restorani Bordoo ajaloos algas uus etapp. Pärast lühiajalist languse perioodi koos hotelliomanike vahetusega tuli selle aasta alguses restorani uus kokkade meeskond riialasest peakoka Konstantin Rosloviga eesotsas. Korraldanud köögis omamoodi revolutsiooni, töötas ta välja uue menüü ja seadis väga kõrge kulinaarse lati, säilitades sealjuures legendaarse Tallinna restorani parimad traditsioonid.**

Saatkonnatöötajate, poliitikute, ärimeeste ja lihtsalt kvaliteetse kõrgköögi hindajate lemmikkoht restoran Bordoo asub samas kohas - hotellis Kolm Õde Pika ja Tolli tänava nurgal Tallinna Vanalinnas. Selle pidulik sisustus ja hubane õhkkond, hoone ajalooline miljöö ja kõrgel tasemel teenindus lausa kutsuvad nautima peeni roogasid. Raske on ette kujutada väärikat kohta välisdelegatsioonide või kõrgete isikute vastuvõtmiseks, firmapidude korraldamiseks või lihtsalt ärilõuna või -õhusöögi nautimiseks või romantiliselt kohtumiseks.

### Moderne prantsuse fine dining

Restorani nimi osutab ka selle kontseptsioonile - traditsiooniliselt pakutakse siin prantsuse kööki. Konstantin Roslovi juhendamisel pakub uus Bordoo modernset prantsuse fine dining'ut autoriesitluses.

„Esialgelt kasutati Bordoo's palju kohalike tooteid ja meie jätkame seda traditsiooni. Sealjuures järgime menüüs sesoonsust ning muudame menüüd neli korda aastas,“ räägib restorani uus peakokk Konstantin Roslov. „Kindlasti pakume miidiaid. See on väga suvine roog, mis viib meid Prantsusmaa rannikutele. Miidiaid serveerime kahes erinevas kastmes - valge ja punase kaste vürtsitaimedega - koduse majoneesi ja küüslauguleivaga.“

### Mulle on lähedane Prantsusmaa

Peakokk on pärit Riist. Oma noorusele vaatamata on ta juba palju saavutanud. Poolteist aastat töötas ta Norras. „Valin ainult kvaliteetseid värsked aineid. Seda ma õppisin Skandinaavias.“

Samuti töötas Konstantin Sahaliini saarel Venemaal, kuhu ta kutsuti kui personali koolitajat ja menüü koostajat. „Sahaliinil lõin nullist midagi kvaliteetset. Taastades Bordoo'd Tallinnas tegelesime praktiliselt samaga.“

„Kui ma alustasin, oli mul õpetaja, kes tundis väga hästi prantsuse kööki ning kes näitas kohe alguses mulle liikumissuuna kätte. Prantsusmaa on mulle lähedane. See on peen köök, mis pakub ruumi loomingule, fantaasiale ja eksperimentidele.“

### Neljapäeviti vein ja grill

Alates 12. juunist suvehooaja lõpuni toimuvad hotelli Kolm Õde sisehoovis neljapäeviti elava muusika saatel veini grillõhtud. Restorani kontseptsiooni vaimus, kuid juba värskes õhus üllatab Bordoo peakokk iga neljapäev uue grillimenüüga - liha, kala, kerged salatid ja puuviljad. Märkimisväärne on see, et

neljapäeviti pakutakse külalistele kõrgelt hinnatud (90+) pokaaliveine.

„Värske õhk, grill-liha ja hea vein on peamised suveassotsiatsioonid. Meie aga tahame pakkuda peent alternatiivi traditsioonilisele suvisele barbeküüle eliitrestorani formaadis vabas õhkkonnas. Loodame, et sellest kujuneb hea traditsioon,“ tunnistab Bordoo peakokk.

### Eesti üks suurimaid veinikaarte

Eesti ja Baltimaade ühe parima sommeljee Kristjan Markii poolt koostatud restorani veinikaardi kontseptsioon peegeldab ka selle nimetuse - esikohal on Prantsuse veinid. Pikk nimekiri, mis sisaldab praktiliselt iga Bordeaux piirkonna veinivabriku veine üllatab isegi kõige nõudlikuma Prantsuse veinikunsti hindaja. Lisaks sellele sisaldab restorani veinikart hea valiku šampust ja suurepäraseid veine Burgundiast, Rhone orust ja vähem tuntud Prantsusmaa regioonidest, sellistest nagu näiteks Beaujolais ja Jura ning Prantsuse piiritusveine. Peale Prantsuse veinide on Bordoo's esindatud ka tuntuimad Itaalia, Hispaania, Saksamaa ja Uue Maa maailma tootjad.

„Usun, et restorani Bordoo veinikaart on piisavalt mitmekesine, et iga meie külastaja leiaks igal konkreetset puhul midagi oma maitse järgi. Kahtlemata on see üks suurimaid veinikaarte Eestis, kus leidub erineva aastakäigu, stiili ja hinnatasemega veine. Kaardis on umbes 300 positsiooni, kuid see ei ole veel piir, laiendame pidevalt veinivalikut. Praegu näiteks on koostamisel märkimisväärne Magnumite nimekiri,“ rääkis Kristjan Markii.

### • Tsitaadid menüüst: •

- Tuunikala carpaccio peterselli padjal peedikreemi ja sidrunikastmega
- Mustkala fenooli- ja mädarõikakastmega kaalikapüree, punase kalamarja ja minijuurviljadega
- Maja kodujuustukook hapukoorega maasikapadjal rabarberijäätise ja suhkruvatiga

*Keskmine arve kolmekäigulise veiniga õhtusöögi eest Bordoo's on 50-70 eurot.*

### Restoran Bordoo

The Three Sisters Hotel  
Pikk 71 / Tolli 2, Tallinn  
+372 630 63 00

[bordoo@threesistershotel.com](mailto:bordoo@threesistershotel.com)