

19. sajandi lõpus rajatud Scheeli pank oli üks Eesti mõjukamaid erapanku ning oluline osa Tallinna äriajaloost. Panga asutas Georg Scheel, hiljem jätkasid tema pärandit Paul ja Klaus Scheel, kelle juhtimisel kujunes pangast rahvusvaheliste sidemetega finantskeskus.

Täna elab selles ajaloolises majas edasi vana Tallinna vaim — elegants, kvaliteet ja väärikus. Scheeli restoran ühendab ajaloolise atmosfääri ning kaasaegse köögi, pakkudes elamust, kus iga detail jutustab killukese linna ajaloost.

Founded at the end of 19th century, Scheeli Bank was one of Estonia's most influential private banks and an important part of Tallinn's business history. The bank was established by Georg Scheel, and later his legacy was carried on by Paul and Klaus Scheel, under whose leadership the bank developed into a financial center with international connections.

Today, the spirit of old Tallinn lives on within this historic building — a place of elegance, quality, and dignity. Scheeli Restoran combines a historic atmosphere with contemporary cuisine, offering an experience where every detail tells a small piece of the city's history.



## EELROAD

Austrid vinegrett kastme ja forellimarjaga 1 tk 4€ / 4 tk 15€

Fermenteeritud peedi carpaccio kitsejuustu trühvliga 18€

Krevetisalat mango kastmega 18€

Heeringaterriin mustal leiva 18€

Hirveliha carpaccio 18€

Tsaari pliinid tiigerkrevettide, hapukoore ja kalamarjaga 20€

Kitsejuustukreemi salat röstitud peedi ja basiiliku pestoga 18€

Sinimerekarbid küüslaugu ja valge veini kastmes 22€

Suupisteassortii kahele (liha, kala, juustud) 26€

## PEAROAD

Scheeli burger rebitud veiselihaga, kõrval ahjukartulid ja trühvlimajonees 19€

Käsitöö trühvlipasta veiselihaga 24€

Scheeli stiilis risoto tiigerkrevettide, kaheksajala, merekarpide ja

basiilikupestoga 25€

Eesti kohafilee hernekreemi, spargli ja Limoncello kastmega 26€

Hõrk pardifilee porgandikreemi, pošeeritud pirni ja aroonia kastmega 26€

Piprane veise flank-steik ahjukartuli ja punase veini kastmega 29€

Talle sisefilee ja karree trühvli-kartuligratääni, marineeritud seente ja punase

veini kastmega 34€

**LIHAVAAGEN KAHELE:** veis, tall, part, ahjukartul, salat, trühvlimajonees ja

punase veini kaste 60€

## DESSERDID

Klassikaline Crème brûlée 10€

Pavlova passionipüree ja vaniljekastmega 10€

Šokolaadikook vaniljäätisega (V) 10€

Kohapeal valmistatud sorbett 10€

Desserdiassortii 12€

## SUPP

Muskaatkõrvitsa kreemsupp 10€

Scheeli supp 10€

## TAIMETOIT

Käsitsi valmistatud seeneraviolid

hummusega 19€

Kõrvitsarisoto kookoskreemi ja

mungubadega 20€

## APPETIZERS

Oysters with a vinaigrette sauce and red caviar 1 pc 4€ / 4 pcs 15€

Fermented beetroot carpaccio with a goat cheese truffle 18€

Prawn salad with mango dressing 18€

Venison carpaccio 18€

Terrine of herring on a rye bread 18€

Potato pancakes with tiger prawns, sour cream and red caviar 20€

Goat cheese cream salad with roasted beetroot and basil pesto 18€

Blue mussels in garlic and white wine sauce 22€

Assortment of appetizers for two (meat, fish, cheeses) 26€

## SOUP

Creamy pumpkin soup 10€

Scheeli soup 10€

## VEGETARIAN

Handmade mushroom

ravioli with hummus 19€

Pumpkin risoto with mung  
beans 20€

## MAIN DISHES

Scheeli's burger with pulled beef,  
served with oven baked potatoes and truffle mayonnaise 19€

Handmade truffle pasta with beef 24€

Scheeli style risotto with tiger prawns, octopus, mussels and basil pesto 25€

Estonian pike perch with green pea cream, asparagus and limoncello sauce 26€

Duck filet with carrot cream, poached pear and chokeberry sauce 26€

Peppery beef flank steak with oven cooked potatoes and red wine sauce 29€

Lamb tenderloin and carre of lamb with truffle-potato gratin, marinated  
mushrooms and red wine sauce 34€

**MEAT PLATTER FOR TWO** : beef, lamb, duck, oven cooked potatoes, salad,  
truffle mayonnaise and red wine sauce 60€

## DESSERT

Classic Crème brûlée 10€

Pavlova with passion puree and vanilla sauce 10€

Chocolate cake with vanilla ice cream (V) 10€

Homemade sorbet 10€

Dessert assortment 12€

## ALKURUOAT

Osterit vinegretti kastikkeella ja taimenmädillä 1 kpl 4€ / 4 kpl 15€

Fermentoitu punajuuri carpaccio vuohenjuusto tryffelillä 18€

Katkarapusalaatti mangokastikkeella 18€

Hirvicarpaccio 18€

Suolasilliterriini mustalla leivällä 18€

Perunablinit tiikerikatkaravuilla, smetanalla ja mädillä 20€

Vuohenjuustokermasalaatti paahdettulla punajuurella  
ja basilikapestolla 18€

Sinisimpukat valkoviini-valkosipulikastikkeessa 22€

Napostelulautanen kahdelle (liha, kala, juustot) 26€

## KEITOT

Kermanen

myskikurpitsasosekeitto 10€

Scheelin talon keitto 10€

## KASVISRUOAT

Käsintehty sieniraviolit

hummuksen kanssa 19€

Kurpitsarisotto kookoskermalla  
ja mungpavuilla 20€

## PÄÄRUOAT

Scheelin revitty naudanliha hampurilainen, uunilohkoperunoilla ja  
tryffelikastikkeella 19€

Käsintehty tryffelipasta naudanlihalla 24€

Scheelin risotto tiikerikatkaravuilla, mustekalalla, sinisimpukoilla ja  
pasilikapestolla 25€

Viron kuha hernepyrellä, parsalla ja limoncello-voikastikkeella 26€

Maukasta ankanrintaa porkkanapyreellä, päärynällä ja aroniakastikkeella 26€

Pippurinen naudan flank steak uuniperunoiden ja punaviinikastikkeen kera 29€

Karitsan sisäfilee ja karree tryffeli-perunagratiinilla, marinoiduilla sienillä ja  
punaviinikastikkeella 34€

**LIHALAUTANEN KAHDELLE:** nautaa, lammasta, ankaa, uunilohkoperunat,  
salaatti, tryffelimajoneesi ja punaviinikastike 60€

## JÄLKIRUOAT

Crème brûlée 10€

Pavlova passionhedelmä pyreellä ja vaniljakastikkeella 10€

Suklaakakku vaniljajäätelöllä (V) 10€

Paikan päällä valmistettu sorbee 10€

Jälkiruokalajitelma 12€

## ЗАКУСКИ

Устрицы с соусом винегрет и красной икрой

1 шт 4€/4 шт 15€

Карпаччо из ферментированной свеклы с трюфелем из козьего сыра 18€

Салат с креветками и манговым соусом 18€

Карпаччо из оленины 18€

Селёдочный террин на основе из ржаного хлеба 18€

Царские блины с тигровыми креветками и икрой 20€

Салат с кремом из козьего сыра, запеченной свеклой и базиликовым песто 18€

Голубые мидии в сливочно-чесночном соусе с белым вином 22€

Ассорти холодных закусок на двоих (мясо, рыба, сыр) 26€

## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Равиоли ручной работы с грибами и хумусом 19€

Ризотто из тыквы с кокосовым кремом и мунг-бобами 20€

## СУП

Тыквенный крем-суп 10€

Scheeli домашний суп 10€

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

*Scheeli* бургер с запеченным картофелем и с трюфельным майонезом 19€

Паста ручной работы с говяжьей вырезкой 24€

Ризото в стиле *Scheeli* с креветками, осьминогом, моллюсками и базиликовым песто 25€

Эстонский судак с гороховым кремом, спаржей и соусом лимончелло 26€

Филе утки с морковным пюре, грушей и соусом из аронии 26€

Перченый фланк-стейк из говядины с печёным картофелем и соусом из красного вина 29€

Вырезка и коре ягненка с трюфельным картофельным gratenem, маринованными грибами и соусом из красного вина 34€

**МЯСНОЕ АССОТРИ НА ДВОИХ:** говядина, ягнёнок, утка, печёный картофель, салат, трюфельный майонез и соус из красного вина 60€

## ДЕСЕРТЫ

Классический Крем-брюле 10€

Павлова с кремом из маракуйя в ванильном соусе 10€

Шоколадный торт с ванильным мороженым (V) 10€

Собственного приготовления Сорбе 10€

Десертное ассорти 12€



## Šampanja / Champagne

Philippe Gonet Blance de Blance 35€ / 37,5cl

Philippe Gonet Grand Cru 75€ / 75cl

Mumm Grand Cordon 78€ / 75cl

## Vahuveinid / Sparkling wines

Maschio dei Cavalieri Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Brut, Italy 9€ / 10cl

Cava Clos Amador Brut Delicat Reserva, Spain 9€ / 10cl

Cava Clos Amador Brut Delicat Reserva, Spain 15€ / 20cl

Maschio dei Cavalieri Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Brut, Italy 35€ / 75cl

Cava Clos Amador Brut Delicat Reserva, Spain 35€ / 75cl

Cremant d'Alsace Rose Domaine Xavier Schneider, France 42€ / 75cl

## Valged majaveinid / White house wines

16cl 9€ 75cl 35€ 1l 42€

Pinot Grigio

Sauvignon Blanc

Riesling

## Valged veinid / White wines 75cl

Beauvignac Picpoul de Pinet AOC, Languedoc, France 38€

Herve Azo, Chablis AOC, Bourgogne, France 42€

Domaine Tinel-Blondelet Sancerre "Fretoy", Loire, France 64€

Mezzacorona Pinot Grigio "Tolloy", Südtirol, Alto Adice DOC, Italy 35€

San Silvestro, Gavi di Gavi "Fossili", Piedmont DOCG, Italy 38€

Rezabal Txakoli, Getariako Txakolina DO, Spain 37€

Maria Bonita "Nostalgia", Vinho Verde DOC, Portugal 39€

Gutsabfüllung J.Eser, Johannishof Charta Riesling,

Rheingau, Germany 35€

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Austria 39€

Mud House Wines, Aroha Sauvignon Blanc, Marlborough,

New Zealand 38€

Chateau STE Michelle Chardonnay, Columbia Valley 41€



Punased majaveinid / Red house wines

16cl 9€ 75cl 35€ 1142€

Pinot Noir

Cabernet Sauvignon

Merlot

Punased veinid / Red wines 75cl

Cotes Du Rhone Rouge, Saint-Esprit, France 39€

Chateau Dasvin Bel Air, Cru Bourgeois, Haut-Medoc AOC, France 59€

Mezzacorona Castel Firmian Lagrein Riserva, Trentino DOC, Italy 42€

Villa Giada Barbera D'Asti "Suri" Rosso, Piemonte DOCG, Italy 44€

Barone Ricasoli Chianti Classico DOCG Riserva,

Rocca Guicciarda, Italy 54€

Bodegas Franco, Bordon Gran Reserva, Rioja DOC, Spain 39€

Condado de Oriza Reserva, Ribera Del Duero DOP, Spain 49€

Macanita, Douro Reserva DOC, Portugal 54€

Chateau Reynella Shiraz, McLaren Vale, Australia 59€

Bodegas El Esteco Fincas Notables Malbec,

Calchaqui Valley, Argentina 59€

Bodegas Salentein Barrel Selection Cabernet Franc,

Valle de Uco, Argentina 44€

Lyngrove Platinum Pinotage, Stellenbosch, South Africa 59€

Roosa vein / Rosè wine

Rose d'Anjou La Baronnere, France 34€

Marrenon Petula Rosé, France 36€

Kangestatud vein / Fortified wine

Calem Fine Ruby Porto, Portugal 10€



## Aperitiivid/Apertitifs

Vermouth Bianco/Rosso/Extra dry 6€ 8cl

Campari bitter 6€ 8cl

Jägermeister 6€ 4cl

## Liköörid/Liqueurs

4cl

Vana Tallinn 6€

Vana Tallinn cream 6€

Amaretto Disaronno 6€

Limoncello 6€

Cointreau 6€

Baileys 6€

## Õlu/Beer

Scheeli õlu/Scheeli`s beer 0,33l

Hele/Light Tume/Dark 5€

Scheeli õlu/Scheeli`s beer 0,5l

Hele/Light Tume/Dark 8€

Meeõlu/Honey beer 8€

Käsitöö Müncheneri õlu Sillamäelt/Craft Munich-style beer from Sillamäe 8€

Alkoholivaba õlu/ Non-alcoholic beer 5€

## Siidrid/Ciders

Käsitöö õuna siider/Craft apple cider 5€ 0,33l

Jaanihanso Estonian Brut Méthode Traditionelle 12€ 375ml

Jaanihanso Estonian Rosè Méthode Traditionelle 12€ 375ml



Kange alkohol/Spirits 4cl

Viin/Vodka

Moe mahe 6€

Beluga 8€

Chopin potatoe vodka 8€

Džinn/Gin

Crafter`s

(London dry, Wild forest, Aromatic flower) 6€

Rumm/Rum

Angostura 7YO 6€

Angostura 1919 8YO 10€

Brändi/Brandy

Fernando de Castilla 6€

Tekiila/Tequila

Olmecca Altos Blanco 6€

Olmecca Altos Reposado Tequila 6€

Viski/Whisky

Jameson Irish Whiskey 6€

Jack Daniel`s Tennessee Whiskey 6€

Ballantines 6€

Chivas Regal Whisky 10€

Ardbeg Uigeadail 10€

Konjak/Cognac

Chateau de Montifaud V.S 10€

Kelt VSOP 12€

Ragnaud Sabourin Reserve Spéciale 18€

Calvados

Pere Magloire VSOP Pays `D`Auge Calvados 10€

Grappa

Grappa di barolo riserva 12€

## Karastusjoogid/Soft drinks

Mahl/juice 330ml/ 4€

(Õun/apple, Multi, jõhvika/cranberry, apelsini/orange,  
tomati/tomato)

Scheeli limonaad/Scheeli`s lemonade 8€

Coca cola/Coca cola zero/Fanta/Sprite/Toonik/Tonic  
330ml/ 4€

Värska vesi/Värska water 330ml 4€/700ml 6€

## Kuumad joogid/Hot drinks

Kohv/Coffee 3€

Espresso 3€

Cappuccino 4€

Caffe Latte 4€

Tee/Tea 30cl 4€

Kakao/Cacao 4€

Vana Tallinna kohv/Vana Tallinn coffee 12€

Iiri kohv/Irish coffee 12€