



VIHULA MÕISA RESTORAN
VIHULA MANOR RESTAURANT

Hea Külaline!

Vihula mõisakompleks on üks kõige imposantsemaid Eestis.

800- aastase ajaloo Vihula Mõis on võõrustanud paljusid ning selles elegantses ballisaalis on nii tantsitud kui nautitud erinevaid rooge. Mõisa ajalugu ja Lahemaa loodus on meie peakokale inspiratsiooniallikaks ning restorani köögi põhirõhk on kohalikul toorainel. Vihula Mõisa Restoran ei ürita iga hinna eest kopeerida klassikuid, käia ajaga kaasas või olla teistest ees. Restoranil on oluline pakkuda külalistele maitseelamusi, mis on inspireeritud sellel hetkel parimast saadaolevast hooajalisest toorainest ja mõtetest, mida see tooraine kokkades tekitab.

Dear Guest!

Vihula Manor, with a history that spans 800 years, has hosted a lot of people who have both danced and enjoyed various dishes in the elegant ballroom. The manor's history and the picturesque nature of Lahemaa National Park are the source of inspiration for the restaurant's dishes as the Chef de Cuisine places emphasis on ingredients from the gardens of Vihula Manor and nearby produce in the composition of the menu. We do not try to copy the classics at any cost or try to keep up with the times or stay ahead of the others. For us, it is important to offer our guests flavorful experiences that are inspired by the best seasonal produce and the thoughts that the produce creates in the Chef. We hope that the food you enjoy here will make you love Lahemaa, the Nordic nature and the manor traditions the way we do at Vihula, and that it will create a wish in you to keep coming back to these forests to go through this experience again.



Lauri Loit, Vihula mõisa peakokk | Executive Chef



VIHULA MÕISA RESTORAN
VIHULA MANOR RESTAURANT



RECOMMENDED

2017



RECOMMENDED

2018



RECOMMENDED

2019



RECOMMENDED

2020





VIHULA MÕISA RESTORAN
VIHULA MANOR RESTAURANT

DEGUSTEERIMISE MENÜÜ TASTING MENU

Kolmekäiguline | Three course

49€

Metsik Tar-tar või Vutt heinas	Wild Tar-tar or Quail in hey
Kala malmis või Lammas ja kartul mullast	Fish in cast iron or Lamb & potato from soil
Manna, jumalate toit Õunaroos	Manna, food of the gods Apple rose

Joogisoovitus | Drink pairing

38€

Lillove Cannonau di Sardegna DOC, Italy
Chablis Jean Bouchard, France või - or Vinas de Gain DOC, Spain
Recioto di Soave Le Colombarde DOCG, Italy

Palun informeerige teenindajat kui teil on toiduallergiaid
Please inform server of any food allergies



VIHULA MÕISA RESTORAN
VIHULA MANOR RESTAURANT

DEGUSTEERIMISE MENÜÜ TASTING MENU

Viiekäiguline | Five course

59€

Metsik Tar-tar	Wild Tar-tar
Vutt heinas	Quail in hey
Karu suitsupotist	Bear from smoked cauldron
Lammas ja kartul mullast	Lamb & potato from soil
Manna, jumalate toit	Manna, food of the gods

Joogisoovitus | Drink pairing

43€

Lillove Cannonau di Sardegna DOC, Italy
Vihula käsitöö õlu (porter) | Vihula Manor craft beer (porter)
Vinas de Gain Tinto DOC, Spain
Recioto di Soave Le Colombarde DOCG, Italy

Palun informeerige teenindajat kui teil on toiduallergiaid
Please inform server of any food allergies



VIHULA MÕISA RESTORAN
VIHULA MANOR RESTAURANT

DEGUSTEERIMISE MENÜÜ TASTING MENU

Seitsmekäiguline | Seven course

69€

Metsik Tar-tar	Wild Tar-tar
Vutt heinas	Quail in hey
Karu suitsupotist	Bear from smoked cauldron
Lammas ja kartul mullast	Lamb & potato from soil
Peakoka üllatus	Chef's twist of The day
Juustu unistus	Cheese dream
Manna, jumalate toit	Manna, food of the gods

Joogisoovitus | Drink pairing

55€

Lillove Cannonau di Sardegna DOC, Italy
Vihula käsitöö õlu (porter) | Vihula Manor craft beer (porter)
Vinas de Gain Tinto DOC, Spain
Vastavalt üllatusele | According to Chef's twist
Recioto di Soave Le Colombarde DOCG, Italy

Palun informeerige teenindajat kui teil on toiduallergiaid
Please inform server of any food allergies



VIHULA MÕISA RESTORAN
VIHULA MANOR RESTAURANT

VEGAN DEGUSTEERIMISE MENÜÜ VEGAN TASTING MENU

Kolmekäiguline | Three course

49€

Rull grillilt	Roll from the Grill
Baklazan ja tšips või	Eggplant & Chips or
Metsaseene pelmeenid	Wild mushroom dumplings
Õunaroos	Apple rose

Joogisoovitus | Drink pairing

38€

Lillove Cannonau di Sardegna DOC, Italy
Chablis Jean Bouchard France või - or Vinas de Gain DOC, Spain
Recioto di Soave Le Colombarde DOCG, Italy

Palun informeerige teenindajat kui teil on toiduallergiaid
Please inform server of any food allergies



VIHULA MÕISA RESTORAN
VIHULA MANOR RESTAURANT

VEGAN DEGUSTEERIMISE MENÜÜ VEGAN TASTING MENU

Viiekäiguline | Five course

59€

Rull grillilt	Roll from the Grill
Juurviljad mullast	Vegetables from soil
Baklazan ja tsips	Eggplant & Chips
Metsaseene pelmeenid	Wild mushroom dumplings
Õunaroos	Apple rose

Joogisoovitus | Drink pairing

49€

Lillove Cannonau di Sardegna DOC, Italy
Vihula käsitöö õlu (Saison) | Vihula Manor craft beer (Saison)
Chablis Jean Bouchard France
Recioto di Soave Le Colombarde DOCG, Italy

Palun informeerige teenindajat kui teil on toiduallergiaid
Please inform server of any food allergies