

HÄRG

MENÜÜ
MENU

Kehtib alates | Valid from
14.04.2026

NÖVA MUST KAAVIAR

Maailma esimene tõeliselt eksklusiivne ja kõrgkvaliteediline Eesti must kalamari.

- Valmistatud Eestis, inspireeritud Jaapanist.
- Tippkvaliteet, tera suurus 2,7 mm.
- Maitse on värske, elegantne, õrn, võine ja kreemjas, mitte liiga soolane. Suus sulav, õrna pähklise noodi ja järelmaitsega.
- NÖVA Caviari farmis kasvatatud 8–10 aasta vanuse Siberi tuura (Acipenser baerii) mari.

NÖVA must kaaviar eelroaks või lisandiks pearoale

20 g **62 €**

50 g **149 €**

NÖVA BLACK CAVIAR

World's first truly exclusive and premium-quality Estonian black caviar.

- Made in Estonia, inspired by Japan.
- Top quality grade 2.7 mm grain size.
- Flavor is fresh, elegant, delicate, buttery, creamy, not overly salty. Melting in the mouth, with a delicate nutty note.
- 8–10 years old NÖVA Caviar's farm Acipenser Baerii sturgeon.

NÖVA black caviar as a starter or added as a side to the main dish

20 g **62 €**

50 g **149 €**



JAGATUD ELAMUSED

SHARED EXPERIENCES

- SÖESTEIK | DIRTY STEAK** 20 €
Otse sütel küpsetatud lihavelse marmorsteik,
8-aastane balsamiiko, ploomtomat
Marble beef ribeye steak cooked straight on charcoal,
8 years aged balsamic, plum tomato
- HIID TIIGERKREVIETT (3 tk) | BLACK TIGERPRAWNS (3 pcs)** 19 €
Roheline mango, koriandrivõli, jaapani lehtnaeris, tomati vinegrett
Green mango, coriander butter, mizuna, tomato vinaigrette
- HÄRG HUMMUS (VG)** 12 €
Päikesekuivatatud tomat, kikerhernes, Kongo kartul, cassava, bataat, ürdivõli
Sun-dried tomato, chickpea, Kongo potato, cassava, sweet potato, herb oil
- METSAVENNA TALU JUUSTUD (V)** 12 €
METSAVENNA DAIRY FARM CHEESE (V)
Karusmarja chutney, hapusai, pisirohe
Gooseberry chutney, sourdough crisp, garden greens
- OLIVID | OLIVES (VG)** 9 €
Hispaania väiketeludest valik oliive
Olives carefully sourced from small farms across Spain
- LEIB JA MÄÄRDED 2-le | BREAD AND SPREAD FOR 2 (V)** 4 €
Seemnetega hapusai, seemneleib, kanepivõie, hummus
Sourdough bread, whole grain bread, hemp butter, hummus

(V) vegetaarne | vegetarian (VG) vegan | vegan

Allergeenide, laktoosi ja gluteeni sisalduse kohta küsi teenindajalt.

Please ask your waiter about allergen, lactose and gluten content.

EELROAD

STARTERS

- WAGYŪ DASHI** 22 €
Jaapani wagyū välisfilee A5, dashi puljong, näpulaime, shimeji seen
Japanese Wagyu sirloin A5, dashi broth, fingerlime, shimeji mushroom
- LIHAVEISE TARTAR | ANGUS TARTAR** 20 €
Black Angus, austrikreem, krõbe kappar, brioche, sriracha, pisirohe
Black Angus, oyster emulsion, crispy caper, brioche, sriracha, garden greens
- KRÕBE VEISEKEEL | CRISPY OX TONGUE** 15 €
Kewpie kaste, tonkatsu kaste, marineeritud redis, panko, metsik riis
Kewpie sauce, tonkatsu sauce, pickled white radish, panko, wild rice
- SIIAHAKE | WHITEFISH TARTARE** 20 €
Siamari, soolakurk, sibul, ürdiõli, suitsune hapukoor, krõbeleib
Whitefish caviar, pickle, onion, herb oil, smoked sour cream, crispy black bread
- PÄHKLA FORELLI CEVICHE | TROUT CEVICHE** 17 €
Greip, kooriklooma geel, laimi-selleri leem, ahtalehine peiulill
Grapefruit, crustacean gel, lime-celery jus, golden merigold
- KÜPSETATUD KITSEJUUST | CROTTIN DE CHAVIGNOL** 18 €
Vertikaalsalat, spargel, hapendatud porgand, leeder, avokaado vinegrett
Vertical salad, asparagus, fermented carrot, elderflower, avocado vinaigrette
- PÄRAND LILLKAPSA CEVICHE (VG)** 14 €
HERITAGE CAULIFLOWER CEVICHE (VG)
Redis, greip, pisirohe, laimi-selleri leem
Radish, grapefruit, garden greens, lime-celery jus
- BOUILLABAISSE** eelroog / pearoog | starter / main 17 € / 26 €
Koha põsk, suitsutatud rohekarp, tiigerkrevett, tomatine mereandide
rammuleem, rouille, krõbe hapusai
Pike-perch cheek, smoked mussel, tigerprawn, seafood broth
with tomato, rouille, crispy sour-dough

(V) vegetaarne | vegetarian (VG) vegan | vegan

Allergeenide, laktoosi ja gluteeni sisalduse kohta küsi teenindajalt.

Please ask your waiter about allergen, lactose and gluten content.

MAINS

Extra side orders available!

T-LUU STEIK KAHELE T-BONE STEAK FOR 2 (700 g*)	74 €
Ploomtomat, roheline uba, punaveinikaste Plum tomato, haricots verts, red wine jus	
MARMORSTEIK MARBLE STEAK (250 g*)	41 €
Lihaveise laagerdatud ribeye, ploomtomat, roheline uba, punaveinikaste Aged beef ribeye, plum tomato, haricots verts, red wine jus	
TRI-TIP (200 g*)	32 €
Kapsapüree, lehtkapsas, paprika relish, chasseur kaste Cabbage puree, kale, capsicum relish, chasseur sauce	
TALLE RIBI LAMB RIBS	28 €
Suhkruhernes, ratatouille, õhitud tatar, suitsutatud mustika leem Sugar snap, ratatouille, puffed buckwheat, smoked blueberry sauce	
IBERICO KARREE IBERICO RACK	28 €
Beebibrokkoli, maisitamp, metsik riis, misoleem Broccoli, crushed corn, black rice, miso jus	
VASIKA PICANHA VEAL PICANHA	34 €
Krõbe harknääre, maapirni püree, spargel, kooriklooma sabayon Crispy sweetbread, topinambur puree, asparagus, crustacean sabayon	
HÄRG BURGER	24 €
Black Angus, croissant kukkel, salatipadi, kumato tomat, marineeritud punane sibul, Andre Musc juust, musta küüslaugu aioli, priske friikartul Black Angus, croissant bun, mesclun, Kumato tomato, pickled red onion, Andre Musc cheese, black garlic aioli, chunky chips	
PARDIFILEE DUCK FILLET	26 €
Suitsutatud porgandi püree, lilla porgand, hapendatud karusmari, chasseur kaste Smoked carrot puree, purple carrot, fermented goosberry, chasseur sauce	
MERIVÄHK LOBSTER	46 €
Spargel, värskel kurk, forellimari, homaarileem Asparagus, cucumber, trout caviar, lobster bisque	
MUST TURSK BLACK COD	34 €
Apteegitilli confit, suitsutatud ploomtomat, sinikarbi-safrani kreem Fennel confit, smoked plum tomato, mussel-safran chowder	
PLANGULÕHE SALMON ON PLANK	26 €
Beluga läätsed, pärand porgand, bonito, vadaku sabayon kaste Beluga lentil, heritage carrot, bonito flakes, whey sabayon	
LILLKAPSA STEIK CAULIFLOWER (vG)	22 €
Läätse püree, ratatouille, lehtkapsas, karulaugu vinegrett Lentil puree, ratatouille, kale, wild garlic vinaigrette	

LISANDID

SIDES

Soojad lisandid | Hot sides

SÜTEKARTUL | CHARCOAL POTATO (V) 7 €

Crème fraîche, helvessool, redise pirohe
Crème fraîche, salt flakes, radish micro green

PRISKE FRII | CHUNKY CHIPS (V) 7 €

Andre Musc juust, musta küüslaugu aioli
Andre Musc cheese, black garlic aioli

VÕINE KARTULIPÜREE | BUTTERY POTATO PUREE (V) 7 €

Rõstitud kartulikoor, roheline sibul
Roasted potato skin, spring onion

SUVISED VILJAD | SUMMER HARVEST (V) 8 €

Roheline uba, suhkruhernes, mini porgand, spargel, peterselli-ponzu võie
Haricots verts, sugar snaps, baby carrot, asparagus, parsley-ponzu butter

Salatid | Salads

SUPERTOIT | SUPERFOOD (VG) 8 €

Vertikaalsalat, avokaado, granaatõun, kanepiseeme,
ploomtomat, avokaado vinegrett
Vertical salad, avocado, pomegranate, hemp seed,
plum tomato, avocado vinaigrette

KINOA TABULLA | QUINOA TABBOULEH (VG) 8 €

Granaatõun, kirsstomat, till, petersell, roheline sibul, münt, sidrun
Pomegranate, cherry tomato, dill, parsley, green onion, mint, lemon

VÄIKESTELE

FOR KIDS

**KRÕBE KANA VÕI REBITUD SIGA
CRISPY CHICKEN OR PULLED PORK** 12 €

Krõbe kartul, hooajalised aiaviljad, musta küüslaugu aioli
Crispy potato, seasonal fresh vegetables, black garlic aioli

MAGUSTOIDUD

DESSERTS

KREEMJAS ŠOKOLAADI MOUSSE (V) 12 €

CHOCOLATE MOUSSE (V)

Õuna-leedri salat, õuna šerbett, vanilje creme fraiche, albinao šokolaad
Apple-elderflower salad, apple sherbet, vanilla creme fraiche,
Albinao chocolate

PISTAATSIA TIRAMISU | PISTACHIO TIRAMISU (V) 12 €

Toorjuust, vaarika püree, savoiard küpsis
Cream cheese, raspberry coulis, savoyard biscuit

SUITSUTATUD PLOOM | SMOKED PLUM 12 €

Valge šokolaadi espuma, obluka sorbett, forellimari, tatar
White chocolate espuma, sorrel sorbet, trout caviar, buckwheat

SORBETT | SORBET (VG) 3 €

Palun täpsustage tänast valikut teenindajaga
Please clarify today's selection with us

VÄRSKE MAHL & SMUUTI

FRESH JUICE & SMOOTHIE

Aeglaselt pressitud värsk mahl viljalihaga
Slowly squeezed fresh juice with pulp

APELSIN | ORANGE (VG) 7 €

ROHELINE SMUUTI | GREEN SMOOTHIE (VG) 7 €

Kurk, beebispinat, avokaado, banaan, apelsin, kirevili, ingver
(ei ole lisatud suhkrut, vett või muid lisaaineid)
Cucumber, baby spinach, avocado, banana, orange, passion fruit, ginger
(no added sugar, water or any artificial ingredients)

(V) vegetaarne | vegetarian (VG) vegan | vegan

Allergeenide, laktoosi ja gluteeni sisalduse kohta küsi teenindajalt.

Please ask your waiter about allergen, lactose and gluten content.

JOOGID

DRINKS

Karastusjoogid | Soft drinks

HÄRG VESI mulliga/mullita 50 cl 1 €
HÄRG WATER sparkling/still

STELLAR VESI mulliga/mullita 33 cl 4 €
STELLAR WATER sparkling/still 70 cl 6 €

HARTRIDGES LIMONAADID 33 cl 6 €
HARTRIDGES LEMONADES
Raspberry, Pink Rose, Elderflower, Ginger Beer

EBAKÜDOONIA LIMONAAD 27,5 cl 6 €
FLOWERING QUINCE LEMONADE

PURE MAHLAD 30 cl 5 €
(apelsin, tomat, õun, greip)

PURE JUICES
(orange, tomato, apple, grapefruit)

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 25 cl 4 €

Kuumad joogid | Hot drinks

KOHV, ESPRESSO | COFFEE, ESPRESSO 4 €

CAPPUCCINO, LATTE 5 €

KAKAO | HOT COCOA 5 €

IIRI KOHV | IRISH COFFEE 9 €

TAIMETEE, tass/kann | HERBAL TEA, cup/pot 4 €/6 €

Casual fine dining restoranis HÄRG ja PULL

Restoranide HÄRG ja PULL omanikeks on tuntud grillmeistrid Enn Tobreluts ja Andres Tuule, restoran Pull asutati 2016. a ja restoran Härg 2018. a.

Lisaks on Enn Grillfesti peakohtunik ning BBQ Entertainment OÜ kaudu ka paljude grillimiseseadmete, grillisõe, jookide, maitseainete jpm toodete maaletooja (www.e-bbq.ee). Tema töö liha ja grillimisega algas 1996. aastal 20-aastasena ning 2016. aastal anti talle üle ka väärikas elutööpreemia "Panus Eesti grillikultuuri arendamises". Restoranide HÄRG ja PULL kaasomanik Andres on olnud tegev cateringi- ja restoraniäris üle 30 aasta, omades laialdaselt kogemusi nii toitude valmistamisel kui serveerimisel.

Restoranide HÄRG ja PULL eesmärgiks on pakkuda parima kvaliteediga steike, madalal kuumusel küpsetatud liha, hõrgutavaid grillroogasid ja sinna juurde tervislikke salateid, värskelt pressitud mahlasid ja smuutisid. Loomulikult on tähtsal kohal parimad veinid ja ka muud joogid, restorani HÄRG veinikaart on sealjuures eriti lai. Enamus veine on saadaval nii pudeli kui klaasi kaupa, paljud neist Coravin-meetodil. HÄRG ja PULL kasutavad toitude valmistamisel kontrollitud kõrge kvaliteediga toorainet maailma parimatest farmidest. Suur rõhk on ehtsal tulel – paljud road grillitakse otse süte kohal ja mõni ka süte sees. Meie restoranide üks firmarogadest on Enn Tobrelutsu kuulus süte sees küpsetatud steik (*dirty steak*). Lisaks suurepärasele köögile ja parimale toidule loovad restoranis meeleolu ka õdus miljöö, hea muusika ja tõeliselt stiilne kaasaegne interjäär ajaloolises hoones. Sisearhitektuurse projekti autor on Ace of Space'i sisearhitekt Ines Haak ja disainer Aap Piho. Seintel olevad kunstiteosed on andeka noorkunstniku Silver Koppeli poolt maalitud. Graafilise stiili on loonud Eastwood Advertising.

Enn Tobreluts oma tiimiga on luksuslikke grilli- ja BBQ-*catering*-, -koolitusi ja -*shows*id läbi viinud juba alates 2006. aastast. *Catering* on võimalik tellida ka meie restoranides kohapeal, seda nii restoranide poolt kui ka BBQ Entertainment tiimi poolt. Samuti saab nii restoranis HÄRG kui PULL korraldada firmapidusid, koosolekuid jms olemisi. Restoranis HÄRG on lisaks suvel avatud 50 kohaga suveterrass, sisehoov mahutab ka suuremaid seltskondi, seal saab korraldada esinemisi ja kontserte – ruumi on kuni 500 inimesele (eritellimusena).

Teiste, aastate jooksul saadud tunnustuste kõrval pälvis restoran HÄRG 2022., 2023. ja 2024. aastal ka mainekas Michelin Guide'is Bib Gourmand märgistuse.

Casual fine dining in restaurants HÄRG and PULL

Restaurants HÄRG and PULL are owned by famous grill masters Enn Tobreluts and Andres Tuule. PULL was founded in 2016 and HÄRG in 2018.

Enn is internationally recognized BBQ and grill chef and catering owner. He is also the Head Judge at the Estonian grilling festival Grillfest and main distributor with his company BBQ Entertainment OÜ to various BBQ products, spices, drinks etc. His work started in 1996, when he was just 20 years old, in 2016 he was awarded a lifetime achievement award "Remarkable contribution towards developing Estonian BBQ culture". Andres, the general manager of HÄRG and PULL, has been working in catering and restaurant industry over 30 years.

Restaurants HÄRG and PULL aim to offer its customers best quality steaks, meats cooked on low temperatures, delicious grill dishes together with super-healthy salads, freshly pressed fruit and vegetable juices and smoothies. Fine wines and other beverages are also available. Most of wines are available by glass and bottle, most of them with Coravin method. The wine list at HÄRG is particularly extensive. Only premium quality raw produce is used at both HÄRG and PULL, sourced from the best farms and manufacturers across the world. The emphasis here is to cook on real fire as most dishes are being cooked over hot charcoal, and some even inside the charcoal. One of the restaurant's signatory dishes is Enn Tobreluts' 'dirty steak', where the meat is cooked directly inside the charcoal.

Together, our fantastic food, great music and stylish, contemporary interior create a cosy atmosphere and a unique dining experience. The interior has been designed by Ace of Space's internal architect Ines Haak and designer Aap Piho, the paintings on the walls have been painted by a talented young artist Silver Koppel. The graphic styling has been created by Eastwood Advertising.

Enn Tobreluts and his team have been providing luxury grill and BBQ catering, cooking courses and shows since 2006. We also offer catering within both of our restaurants, provided by the restaurants and the BBQ Entertainment Team. Both HÄRG and PULL offer excellent space for corporate events, meetings and various parties and smaller events. Our 50 seat outdoor terrace in open throughout the summer season.

Among other accolades earned over the years, restaurant Härg also earned a Bib Gourmand designation in the prestigious Michelin Guide in 2022, 2023 and 2024.

Restoranide PULL & HÄRG executive peakokk – Taigo Lepik

Restoranide Pull ja Härg kööke juhivad andekas ja tunnustatud tippkokk Taigo Lepik – mees, kelle kirg hea toidu vastu on viinud ta tippu Eesti gastronoomias.

Taigo on olnud 6 aastat Eesti Peakokkade Ühenduse president ning enam kui 10 aastat peakokk Eesti Vabariigi Presidendi Kantseleis. Taigo tõi oma kogemuse ja loovuse meie kööki, et pakkuda teile erakordseid maitseelamusi. Nüüdsest on ühendatud Enn Tobrelutsu ja Andres Tuule suurepäraseid grillimisoskused Taigo modernse gastronoomiaga!

Ootame teid nautima roogasid, mis üllatavad ja teevad iga külastuse meeldejäävaks! Teie naeratused on meie suurim rõõm!

Executive Chef of Restaurants PULL & HÄRG – Taigo Lepik

The kitchens of Restaurants Pull and Härg are now led by the talented and renowned top chef Taigo Lepik – a man whose passion for great food has taken him to the pinnacle of Estonian gastronomy.

Taigo has served as the President of the Estonian Chefs Association for more than six years and spent over ten years as the Head Chef at the Office of the President of Estonia. He brings his experience and creativity to our kitchen to offer you extraordinary culinary experiences. Now, the exceptional grilling skills of Enn Tobreluts and Andres Tuule are combined with Taigo's modern gastronomy!

We invite you to enjoy dishes that surprise and make every visit unforgettable. Your smiles are our greatest joy!

Maakri kvartali ajalugu

Maakri tänava tootmishooned asuvad endises Tartu mnt eeslinnas, kus voolas Härjapea jõgi. 1870. aastatel ostis W. Grünwald Maakri, Tornimäe ja Väike-Pääsukese tänavate vahelise kinnistu ning rajas sinna moodsa nahaparkimise töökoja, mis sai 1877. aastal nimeks Theodor Grünwaldi nahavabrik.

20. sajandi alguses asendati madalad puithooned kolmekorruseliste kivimajadega, mille projekteeris Jacques Rosenbaum. 1921. aastal moodustati Nahatööstuse Aktsiaselts "Union", mis laiendas tootmist jalanõudevabrikuga. Pärast II maailmasõda tegutses siin Naha- ja Jalatsitööstuse Kombinaat "Kommunaar", hiljem nahakombinaat "Linda".

2018. aastal valmis Maakri Kvartal – unikaalne ärihoonete kompleks, mille osa on Tallinna esimene üle 100 m kõrgune moodne kõrghoone. Kvartalis asub 7 ärihoonet, sh 30- ja 10-korruselised tornid ning 4 arhitektuurimälestist. Siin on bürood, kauplused, teenindustevõtted, konverentsikeskus ja ühendav sisehoov. Tornimäe tiivas paikneb ka restoran HÄRG, mille sisehoovi terrass pakub rahulikku atmosfääri keset südalinna.

History of Maakri Quarter

The industrial buildings on Maakri Street are located in the former Tartu Road suburb, where the Härjapea River once flowed. In the 1870s, W. Grünwald purchased the property between Maakri, Tornimäe, and Väike-Pääsukese Streets and established a modern leather tanning workshop, which was named Theodor Grünwald Leather Factory in 1877.

In the early 20th century, low wooden buildings were replaced with three-story stone houses designed by Jacques Rosenbaum. In 1921, the Leather Industry Joint Stock Company "Union" was established, expanding production with a shoe factory. After World War II, the site was used by the "Kommunaar" Leather and Footwear Industry Complex, later becoming the "Linda" Leather Factory.

In 2018, Maakri Quarter was completed—a unique business complex featuring Tallinn's first modern high-rise over 100 meters tall. The quarter comprises seven commercial buildings, including 30- and 10-story towers and four historic architectural landmarks. It houses offices, shops, service businesses, a conference center, and a connecting courtyard. The Tornimäe wing is also home to the restaurant HÄRG, whose courtyard terrace offers a peaceful oasis in the heart of the city.

TELLI CATERING VÕI KOOLITUS

Telli luksuslik *catering* nii suurele kui väikesele era- või firmapeole!
Garanteerime vaieldamatult parimad maitseelamused, tipptasemel teeninduse
ja terviklahendused koos inventari ja kõige muu vajalikuga.

Huvi korral kirjuta

info@ncatering.ee • info@bbqentertainment.com

www.ncatering.ee • www.bbqentertainment.com

KÜLASTA KA E-POODI www.e-bbq.ee



BOOK OUR CATERING OR BBQ TRAINING

Luxury catering service for private and corporate events. We guarantee and provide bespoke tailored packages of the unbeatable flavours, top class service and all the necessary equipment you may need.

Ask for your quote:

info@ncatering.ee • info@bbqentertainment.com

www.ncatering.ee • www.bbqentertainment.com

VISIT THE ONLINE SHOP www.e-bbq.ee



Külasta ka meie
RESTORANI PULL

You are also welcome to our
RESTAURANT PULL

Rotermanni 2, Tallinn

(sissepääs Ahtri tänavalt | entrance from Ahtri street)

Broneeringud | Bookings: **+372 5382 5000**

bookings@pull.ee

www.pull.ee

Restoran Härg / Maakri 21, Tallinn
www.harg.ee

Pull Restoranid OÜ / Rotermanni 2, Tallinn