

PULL

MENÜÜ
MENU

Kehtib alates | *Valid from*
19.02.2025

SUUPISTED & EELROAD

SNACKS & STARTERS

- SÖESTEIK | DIRTY STEAK** 19 €
Otse sütel küpsetatud lihaveise marmorsteik
Marble beef ribeye steak cooked straight on charcoal
- VEISELIHA-TARTAR | BEEF TARTARE** 19 €
Black Angus, ploomtomat, *sriracha*, Andre Farmhause juust, võine krõbesai, aiaroheline
Black Angus, plum tomato, sriracha, Andre Farmhause cheese, crispy brioche, garden greens
- KANAMAKSA BAVAROIS | CHICKEN LIVER BAVAROISE** 15 €
Marineeritud austerservik, võine krõbesai, punase sibula marmelaad
Pickled oyster mushrooms, crispy brioche, red onion marmelade
- CEVICHE** 16 €
Kaheksajalg, forell, hiidkrevett, koha, avokaado, laim, peedikrõps
Octopus, trout, king prawn, pike perch, avocado, lime, beet crisp
- 38° PÄHKLA FORELL | 38° TROUT FROM PÄHKLA** 18 €
Forellimari, kurgi *gazpacho*, nori-tudraseemne vinegrett, ahtalehine peiulill
Trout caviar, cucumber gazpacho, nori-camelina vinaigrette, golden merigold
- ŠI SUPP | SHI SOUP** 10 €
Hapukapsas, odrakruup, sealiha, veisepuljong, lehtkapsas
Sauerkraut, pearl barley, pork meat, beef stock, kale
- PULL HUMMUS (VG)** 10 €
Päikesekuivatatud tomat, kikerhernes, bataadikrõps, lehtkapsas, ürdiõli
Sun-dried tomato, chickpea, sweet potato crisp, kale, herb oil
- BURRATA (V)** 17 €
Kirsstomat, spargel, basiiliku vinegrett, põldkännak
Cherry tomato, asparagus, basil vinaigrette, lamb's lettuce
- METSAVENNA TALU JUUSTUD (V)** 12 €
METSAVENNA DAIRY FARM CHEESE (V)
Viigimarjamoos, *tapioca* õhik, aiaroheline
Fig jam, puffed tapioca, garden greens
- OLIIVID | OLIVES (VG)** 6 €
- LEIB JA MÄÄRDED 2-le | BREAD AND SPREAD FOR 2 (V)** 4 €
Samliku Pekkeri tatra hapusai, seemneleib, kanepivõie, Pull hummus
Buckwheat sourdough bread, whole grain bread, hemp butter, Pull 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.

PEAROAD

Telli juurde lisand!

MAINS

Extra side orders available!

MARMORSTEIK | MARBLE STEAK (250 g*) 38 €

Lihaveise laagerdatud *ribeye*, šalottsibul, beebibrokkoli, punaveinikaste
Aged beef ribeye, shallot, broccolini, red wine jus

FLANK STEIK | FLANK STEAK (200 g*) 29 €

Suvikõrvits, munataim, ploomtomat, punaveinikaste
Courgette, aubergine, plum tomato, red wine jus

HIRV | DEER 33 €

Nuikapsas, valge redis, *duxelle*, angervaksaleem
Kohlrabi, white radish, duxelle, meadowsweet jus

REBITUD TALLELIHA | PULLED LAMB 25 €

Valge redis, lehtkapsas, misoleem
White radish, kale, miso jus

IBERICO SIGA | IBERICO PORK 26 €

Juurseller, porgandisinep, *chasseur* kaste
Celeriac, carrot mustard, chasseur sauce

PULL BURGER 18 €

Black Angus, *croissant* kukkel, salatipadi, lihatomat, marineeritud punane sibul, Andre Farmhause juust, priske friikartul
Black Angus, bun n'roll, mesclun, tomato, pickled red onion, Andre Farmhause cheese, chunky chips

PARDI CONFIT | DUCK CONFIT 24 €

Kartuligratään, pärandpeet, *chasseur* kaste
Potato dauphinoise, heritage beet, chasseur sauce

PÄHKLA FORELL PLANGUL | PÄHKLA TROUT ON PLANK 26 €

Pärand-lillkapsas, *pak choi*, ebaküdoonia-võikaste
Heritage cauliflower, pak choi, quince buerre blanc

48° KOHA | 48° PIKE PERCH 26 €

Roheline hernes, endiivia, must küüslauk, ebaküdoonia-võikaste
Green peas, endive, black garlic, quince buerre blanc

AUSTERSERVIK | OYSTER MUSHROOMS (VG) 19 €

Edamame, munataim, suitsune tofu, õhitud tatar, tuder
Edamame, aubergine, smoked tofu, puffed buckwheat, camelina

*Kaal enne küpsetamist | *Weight before cooking*

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

Allergeenide, laktoosi ja gluteeni sisalduse kohta küsi teenindajalt.

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

LISANDID

SIDES

Soojad lisandid | Hot sides

SÜTEKARTUL | CHARCOAL POTATO (V) 7 €

*Crème fraîche, must helvessool, rediseidu
Crème fraîche, black salt flakes, radish sprout*

PRISKE FRII | CHUNKY CHIPS (V) 7 €

*Andre Farmhause juust, rouille
Andre Farmhause cheese, rouille*

PÄRANDPEET | HERITAGE BEET (VG) 7 €

*Spinat, tudraseemne vinegrett, põldkännak
Spinach, camelina vinaigrette, lamb's lettuce*

Salatid | Salads

SUPERTOIT | SUPERFOOD (VG) 8 €

*Salatipadi, nuikapsas, granaatõun, kanepiseeme, ploomtomat,
avokaado vinegrett
Mesculun, kohlrabi, pomegranate, hemp seeds, plum tomato,
avocado vinaigrette*

KINOA TABULLA | QUINOA TABBOULEH (VG) 8 €

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

VÄIKESTELE

FOR KIDS

PÄHKLA FORELL PLANGUL | PÄHKLA TROUT ON PLANK 12 €

*Kinoa, spargel, värsked salat
Kinoa, asparagus, fresh salad*

REBITUD SIGA | PULLED PORK 12 €

*Krõbe kartul, värsked salat, Andre Musc juust
Crispy potato, fresh salad, Andre Musc cheese*

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

Allergeenide, laktoosi ja gluteeni sisalduse kohta küsi teenindajalt.

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

MAGUSTOIDUD

DESSERTS

- ŠOKOLAADI HÜÜVE | CHOCOLATE PAVÉ** (V) 12 €
Mustikas, mesi, õietolmusorbett
Blueberry, honey, pollen sorbet
- MILLE FEUILLE** (V) 12 €
Lehttaigen kaneeliga, kadakakreem, leedri-õunasalat
Cinnamon puff pastry, juniper pastry cream, elderflower-apple salad
- KREEMBRÜLEE | CRÈME BRÛLÉE** (V) 12 €
Vaarikapüree, besee, marjad, ahtalehine peiulill
Raspberry gel, meringue, berries, golden merigold
- SORBETT | SORBET** (VG) 3 €
Palun täpsustage tänast valikut teenindajaga
Please clarify today's selection with us

VÄRSKE MAHL & SMUUTID

FRESH JUICE & SMOOTHIES

- Aeglaselt pressitud värsket mahl viljalihaga**
Slowly squeezed fresh juice with pulp
- APELSIN | ORANGE** (VG) 7 €
- Tervislikud smuutid | *Healthy smoothies***
Ei ole lisatud suhkrut, vett või muid lisaaineid.
No added sugar, water or any artificial ingredient.
- ORANŽ | ORANGE** (VG) 7 €
Mango, melon, banaan, astelpaju
Mango, melon, banana, sea-buckthorn
- ROHELINE | GREEN** (VG) 7 €
Kurk, beebispinat, avokaado, banaan, apelsin, kirevili, ingver
Cucumber, baby spinach, avocado, banana, orange, passion fruit, ginger

(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

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

STELLAR VESI mulliga/mullita 33 cl 4 €
STELLAR WATER sparkling/still 75 cl 6 €

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

EBAKÜDOONIA LIMONAAD 27,5 cl 6 €
FLOWERING QUINCE LEMONADE

PULL KÄSITÖÖLIMONAAD 45 cl 6 €
(mustsõstra-vaarika)
PULL ARTISAN LEMONADE
(blackcurrant-raspberry)

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 PULL

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

Enn on rahvusvaheliselt tunnustatud BBQ- ja grillikoolitaja ning *catering*-teenuse pakkuja (www.bbqentertainment.com). Lisaks on Enn Grillfesti peakohtunik ning BBQ Entertainment OÜ kaudu ka paljude grillimisseadmete, grillsöe, 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 elu-tööpreemia "Panus Eesti grillikultuuri arendamises". Restoranide PULL ja HÄRG kaasomanik Andres on olnud tegev *cateringi*- ja restoraniäris üle 30 aasta, omades laialdaselt kogemusi nii toitude valmistamisel kui serveerimisel.

Pulli eesmärgiks on pakkuda parima kvaliteediga steike, madalal kuumusel küpsetatud liha, hõrgutavaid grillroogasid ja sinna juurde tervislikke salateid, värskelt pressitud mahlasid ja smuutisid. Loomulikult on Pullis tähtsal kohal ka parimad veinid ja muud joogid. Restoran kasutab toitude valmistamisel kontrollitud kõrge kvaliteediga toorainet maailma parimatest farmidest. Siin on suur rõhk ehtsal tulel – enamus roogasid grillitakse otse süte kohal ja mõni ka süte sees. Meie restorani üks firmarogadest on Enn Tobrelutsu kuulus süte sees küpsetatud steik (*dirty steak*).

Lisaks suurepärasele köögile ja parimale toidule loovad restoranis meeleolu ka õdus miljö, 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. Pulli graafilise stiili on loonud Eastwood Advertising.

Teiste, aastate jooksul saadud tunnustuste kõrval pälvis restoran PULL 2022., 2023. ja 2024. aastal ka mainekas Michelin Guide'is äramärkimise.

Pulli mehed pakuvad jätkuvalt ka *cateringe* ja koolitusi. Enn Tobreluts oma tiimiga on luksuslikke grilli- ja BBQ-*cateringe*, koolitusi ja *shows*id läbi viinud juba alates 2006. aastast.

Casual fine dining at Restaurant PULL

Restaurants PULL and HÄRG 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 PULL and HÄRG, has been working in catering and restaurant industry over 30 years.

Restaurant PULL aims 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. Only premium quality raw produce is used at 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 of PULL has been created by Eastwood Advertising.

Among other accolades earned over the years, restaurant PULL was also recognized in the prestigious Michelin Guide in 2022, 2023 and 2024.

In addition to the above, the PULL team organize catering and cooking courses. Enn Tobreluts and his team have been providing luxury grill and BBQ catering, cooking courses and shows since 2006.

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!

Rotermanni tehase elevaatorihoone

(ehitatud 1904–1930)

Rotermanni kvartali ajalugu algab 1829. aastal, kui Christian Abraham Rotermann asutas Rotermanni Tehased, mis algselt tegeles ehitusmaterjalide tootmise ja vahendamisega. Hiljem lisandusid erinevad tööstused, sealhulgas tärklisevabrik, piiritusevabrik ja makaronivabrik. Jahuveski valmis 1890. aastal ning elevaatorihoone Hobujaama tänava äärde 1900. aastal, mida laiendati 1904. aastal. 1930ndatel ehitati elevaator põhjalikult ümber.

Pärast Rotermanni Tehaste sulgemist 1939. aastal natsionaliseeriti hooned aastal 1945. Nõukogude ajal tegutses siin Leibur. Tootmine lõppes 1990ndatel.

2006. aastal algas kvartali renoveerimine, ajaloolised hooned säilitati ja täiendati kaasaegse arhitektuuriga. 2015. aastal kohandati elevaatorihoone uutele üürnikele, sealhulgas restoranile Pull, kus ajaloolises keskkonnas tegutseb nüüd kaasaegne restoran. Restoranil on kahel korrusel 90 istekohta ja suvel avatud hooviterrass.

Rotermann Factory Elevator Building

(Built 1904–1930)

The history of Rotermann Quarter dates back to 1829 when Christian Abraham Rotermann founded Rotermanni Factories, initially producing and trading construction materials. Over time, various industries were added, including a starch factory, distillery, and macaroni factory. A flour mill was completed in 1890, and the elevator building was constructed on Hobujaama Street in 1900, with an expansion in 1904. The elevator was extensively rebuilt in the 1930s.

After Rotermanni Factories ceased operations in 1939, the buildings were nationalized in 1945. During the Soviet era, Leibur operated here. Industrial production ended in the 1990s.

Renovation of the quarter began in 2006, preserving historic buildings while integrating modern architecture. In 2015, the elevator building was adapted for new tenants, including the restaurant Pull, which now operates in a historic setting. The restaurant has 90 seats across two floors and a courtyard terrace open in summer.

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 HÄRG

You are also welcome to our
RESTAURANT HÄRG

Maakri 21, Tallinn

(sissepääs Tornimäe tänavalt | entrance from Tornimäe street)

Broneeringud | Bookings: **+372 5382 5003**

bookings@harg.ee

www.harg.ee