

PULL

MENÜÜ
MENU

Kehtib alates | Valid from
07.04.2026

SUUPISTED & EELROAD

SNACKS & STARTERS

- SÖESTEIK | DIRTY STEAK** 20 €
Otse sütel küpsetatud lihaise marmorsteik,
8-aastane balsamiiko, ploomtomat
Marble beef ribeye steak cooked straight on charcoal,
8 years aged balsamic, plum tomato
- LIHAVEISE TARTAR | BEEF TARTARE** 20 €
Black Angus, rebugeel, forellimari, sriracha, brioche, pisirohe
Black Angus, egg yolk gel, trout caviar, sriracha, brioche, garden greens
- PARDI TERRIIN | DUCK CONFIT TERRINE** 17 €
Seeneketšup, sigur, hapendatud karusmari, Viinamärdi trühvljuust
Mushroom ketchup, chicory, fermented gooseberry, Viinamärdi truffle cheese
- PULL CEVICHE** 17 €
Pähkla forell, hiidkrevett, koha, avokaado, laim, peedikrõps
Trout from Pähkla, king prawn, pike-perch, avocado, lime, beetroot crisp
- SIIG JA VETIKAS | LAVARET & SEAWEED** 20 €
Ruhnu gin ja põisadru, apteegitill, siiamari ja -nahk, vertikaalsalat
Gin & rockweed from Ruhnu, fennel, lavaret caviar and crispy skin, vertical salad
- KOORIKLOOMA KREEMSUPP | CRUSTACEAN BISQUE** 15 €
Jõevähk, suvikõrvits, lehtkapsas, põisadru
Crayfish tails, courgette, kale, rockweed
- VÕIOA HUMMUS | BUTTERBEAN HUMMUS (VG)** 12 €
Grillitud keegelkõrvits, krõbedad aiaviljad,
tudraseemne vinegrett, randkõömen
Grilled butternut squash, crispy vegetables,
camelina seed vinaigrette, sea fennel
- UUSTLA TALU GRILLJUUST (V)** 17 €
UUSTLA FARM GRILLED CHEESE (V)
Vertikaalsalat, roheline uba, granaatõun, avokaado vinegrett
Vertical salad, green bean, pomegranate, avocado vinaigrette
- METSAVENNA TALU JUUSTUD (V)** 12 €
METSAVENNA DAIRY FARM CHEESE (V)
Karusmarja chutney, hapusai, pisirohe
Gooseberry chutney, sourdough, garden greens
- OLIIVID | OLIVES (VG)** 9 €
Hispaania väiketaludest 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, porru tuhavõie, võioa hummus
Sourdough bread, whole grain bread, leek ash-butter, butterbean hummus

PEAROAD

Telli juurde lisand!

MAINS

Extra side orders available!

- MARMORSTEIK | MARBLE STEAK (250 g*)** 41 €
Lihaveise laagerdatud ribeye, šalottsibul, beebibrokkoli, punaveinikaste
Aged beef ribeye, shallot, broccolini, red wine jus
- TRI-TIP (200 g*)** 32 €
Tikukartul, tomati salsa, roheline uba, rohelise pipra kaste
Matchstick potato, tomato salsa, haricots verts, green peppercorn jus
- VASIKA PICANHA | VEAL PICANHA** 31 €
Lilla porgandi sinep, hapendatud kollane porgand, suitsutatud leem
Purple carrot mustard, fermented yellow carrot, smoked jus
- TALLE VÄLISFILEE JA -RIBI | LAMB LOIN AND RIB** 35 €
Munataim, pärand lillkapsas, õhitud tatar, sinikuslapuu-kadaka leem
Eggplant, heritage cauliflower, puffed buckwheat, honeyberry-juniper jus
- IBERICO KARREE | IBERICO RACK** 28 €
Röstitud porru, hapendatud porru, salvei õli, romesco kaste
Charred leek, fermented leek, sage oil, romesco sauce
- PARDIFILEE | DUCK FILLET** 26 €
Kapsa tekstuurid: -püree, -rull, -krõps; apelsinileem
Cabbage in three ways: -puree, -parcel, -crisp; orange jus
- PULL BURGER** 24 €
Black Angus, croissant kukkel, salatipadi, kumato tomat, magus-hapu kurk,
Andre Musc juust, musta küüslaugu aioli, priske friikartul
Black Angus, croissant bun, mesclun, Kumato tomato, sweet-sour cucumber,
Andre Musc cheese, black garlic aioli, chunky chips
- PEIPSI KOHA | LAKE PEIPUS PIKE PERCH** 26 €
Apteegitill, soolarohi, lehtkapsas, kõrvitsa-kookose leem, kooriklooma õli
Fennel, samphire, kale, pumpkin-coconut broth, crayfish oil
- PÄHKLA FORELL | PÄHKLA TROUT** 27 €
Spargel, apteegitill, hapendatud porgand, ebaküdoonia-võikaste
Asparagus, fennel, fermented carrot, flowering quince buerre blanc
- GRILLITUD HERNE TEMPEH | GRILLED PEA TEMPEH (VG)** 21 €
Lehtkapsas, munataim, apteegitill, õunasiidri leem
Kale, eggplant, fennel, apple cider jus

*Kaal enne küpsetamist | Weight before cooking

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

Allergeenide, laktoosi ja gluteeni sisalduse kohta küsi teenindajatt.

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

LISANDID

SIDES

Soojad lisandid | Hot sides

SÜTEKARTUL | CHARCOAL POTATO (V) 7 €

Crème fraîche, helvessool, redise pisirohe
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

ROHELINE UBA | HARICOTS VERTS (VG) 7 €

Koriandri võie, hapendatud karusmari
Cilantro butter, fermented gooseberry

ARTIŠOKK | ARTICHOKE (VG) 9 €

Lehtkapsas, tomati-leedri vinegrett
Kale, tomato-elderflower vinaigrette

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, spring onion, mint, lemon

VÄIKESTELE

FOR KIDS

KRÕBE KANA VÕI REBITUD SIGA 12 €

CRISPY CHICKEN OR PULLED PORK

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

(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, kaeraküpsis, õietolmu sorbett
Blueberry, oat-flake crisp, pollen sorbet
- SUITSUTATUD PLOOM | SMOKED PLUM** 12 €
Valge šokolaadi espuma, obluka sorbett, forellimari, tatar
White chocolate espuma, sorrel sorbet, trout caviar, buckwheat
- KREEMBRÜLEE | CRÈME BRÛLÉE (V)** 12 €
Vaarika püree, marjad, ahtalehine peiulill
Raspberry gel, 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 värsk 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 70 cl 6 €

PULL KÄSITÖÖLIMONAAD 45 cl 6 €
(mustsõstra-vaarika)

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 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 elutööpreemia "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 grillroogaid 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 roogaid 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 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. 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 showsid 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