

barbarea maitsed  
6 serveeringut €44  
pakume vaid tervele laudkonnale

maja foccacia  
del grillo oliivõliga €5  
kantaabria mere anšoovistega €11  
põdrakroketid suitsuse aioliga (2tk) €8

röstitud maapirnihummus,  
musta pipra õli ja  
juuretise pitaga €12

kitsejuust  
frisee salati, röstitud peetide  
ning tsitrusevinegretiga €13

suitsuforellirilette  
krõbeda saia ning laugulistega €14

mahe rohumaaveise tartar  
kantaabria mere anšoovise aioli,  
röstitud leiva ning kolotsi talu juustuga €17

kartulipüree röstitud eesti shiitake seente  
ja munakollasega €17

gnocchi parisienne  
vin jaune kastme ja mürklitega €19

röstitud terve merikeel  
pruuni või kastme ning kapparitega €33

hirvefilee  
pastinaagikreemi, vürtsika sibulamoosi  
ja madeira kastmega €27

juuretise pizza sitsiilia tomatipassata, basiiliku  
ning viinamärdi mozzarellaga €17

juuretise pizza röstitud eesti shiitake  
seentega, viinamärdi stracciatella  
ning marineeritud fenkoliga €19

juuretise pizza mahe rohumaaveise,  
röstitud paprika ning marineeritud peperoncinoga €19

kardemoni ahvileiva tiramisu  
mascarpone kreemi ja 23-aastase zacapa rummiga €9

baski juustukook €7

valik prantsuse juuste kahele €14

kogu menüü loomine algab tooraine valimisest, mida võtame tõsiselt ja teeme suure hoolega. teeme koostööd kohalike mahetalude ja -tootjatega ning tahame läbi oma maja menüü nende tööd tutvustada. lähtume sellest, mida käesoleval hooajal on pakkuda ning kui üle piiri kasvab midagi väga head, siis toome selle koplisse. menüü on ülesehitatud jagamiseks, sest seltskonnas toidu jagamisega tekkiv vahetu arutelu on meie jaoks restoranis käimise lemmikosa. menüü on väga eklektiline ja inspiratsioon tuleb maailma erinevatest otsadest, kasutades alati võimalikult palju mahe toorainet eesti väiketaludest.

---

avame ukse kolmapäevast laupäevani kella viiest, paar tundi pärast seda kui karjase sai ukse sulgeb, ehk siis see on sinu kutse homme hommikul kohvile ja saiale. pagarikoja ukse on avatud T - P 9 - 15



## KARASTUSJOOGID

mullamäe talu õunamahl 20cl	3
naabri ebaküdoonia limonaad 33cl	5.5
mjuk kombucha 33cl	6
haage vesi still/sparkling 75cl	5
haage vesi still/sparkling 33cl	3

### mikkeller

limbo series riesling sour ale 33cl 0.3%	6.5
limbo series yuzu non-abv 33cl 0.3%	6.5
limbo series mango 33cl 0.3%	6.5
drinkin the sun wheat ale 33cl 0.3%	6.5

## KUUMAD JOOGID

### kohv

espresso	3
americano	3
cappuccino	4
caffè latte	4
flat white	4
+ kaerajook / oat drink	0.5
+ decaf	0.5

kõik espressojoogid valmistame  
kohaliku kohviröstla paper milli topelt espressoga

### renegade teefarmi tee

roheline	4
oolong	4
must	4

### taimetee

piparmünt	4
-----------	---

## ÖLU 33cl

### birrificio italiano

tipopils 5.2%	7
---------------	---

### mikkeller

mikkeller hallo ich bin raspberry 3.7%	6.5
mikkeller iskold vienna lager 5.6%	6.5
mikkeller japanese rice lager 5% 44cl	7

### põhjala

orange gose 5.5%	6
laager 44cl 4.7%	7
kosmos ipa 5.5%	6
õhtu porter 5.5%	6

## LIKÖÖR 4cl

maja rabarberi naps <b>b</b>	4
maja ebaküdoonia naps <b>b</b>	5
maja limoncello <b>b</b>	6

## KANGE 4cl

### viski

talisker 10 y/o	9
-----------------	---

### mezcal

curro	7
-------	---

### tekiila

espolon blanco	6
----------------	---

### gin

junimpeerium blended dry gin	6
------------------------------	---

### rumm

zacapa 23 y/o gran reserva	9
----------------------------	---

### viin

moe mahe	6
----------	---

### grappa

cocchi grappa doree di moscaro	9
--------------------------------	---

### bitter

fernet branca	6
---------------	---

T - L  
17-23