

barbarea maitsed  
6 serveeringut €49  
pakume vaid tervele laudkonnale

maja foccacia  
del grillo oliivõliga €5  
kantaabria mere anšoovistega €11

jeka kimchi €6

röstitud maapirnihummus,  
musta pipra õli ja  
juuretise pitaga €13

barbarea caesar  
endiivid, kantaabria mere anšoovise aioli  
ja kolotsi talu juust €15

taramasalata ehk suitsutatud  
tursamarjakreem koos krõbeda saiaga €13

mahe rohumaaveise tartar  
koos maja harissa, rooma salati,  
piparrade ja krõbeda hapusaia lavašiga €16

kaalika cappellacci  
pruuni või-salvei kastmega €20

krõbe ciabatta röstitud eesti shiitake seente,  
creme fraiche'i ja tüümianiga €18

krõbe äntu kana  
au poivre kastme ja kartulikreemiga €22

grillitud saara seakarree  
rohelse karriga €27

juuretise pizza sitsiilia tomatipassata, basiiliku  
ning viinamärdi mozzarellaga €17

juuretise pizza shiitake seente,  
viinamärdi stracciatella ja trühvlijuustuga €19

juuretise pizza savigni capocollo,  
viinamärdi mozzarella,  
oregano ja piparradega €21

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

tsitrusekeeks kumkvaadi ja  
oliiviõlimousse'iga €9

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 tekkinud 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
tori õunlimonaad "vurts" maasika ja hibiskusega 33cl	5.5
tori õunlimonaad "vurts" mustika ja lavendliga 33cl	5.5
mjuk kombucha 33cl	6
haage vesi still/sparkling 75cl	5
haage vesi still/sparkling 33cl	3

**mikkeller**

drinkin the sun wheat ale 33cl 0.3%	6.5
limbo series mango 33cl 0.3%	6.5
limbo series riesling sour 33cl 0.3%	6.5

**tori**

tori "popp" alkoholivaba siider 33cl	6.5
--------------------------------------	-----

**KUUMAD JOOGID****kohv**

espresso	3
americano	3
cappuccino	4
caffe 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>	6
maja ebaküdoonia naps <b>b</b>	6
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
---------------	---

K - L  
17-23