

barbarea maitsed
6 serveeringut €49 / külaline
pakume vaid tervele laudkonnale

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

jeka kimchi €6

capocollo sink savigni charcuterie'st €10

röstitud lillkapsahummus,
tšilli-sibulamoosi ja juuretise pitaga €13

spargel taramasalata ehk suitsutatud
tursamarjakreemiga €12

grillitud kaheksajalg lillkapsa ja harissaga €16

merivarblase mari koos labnehi,
värskete ja marineeritud lauguliste
ja võise malawachiga €16

krõbedad räimed oliivitzatzikiga €16

rohuma maheveise tartar anšoovise aioli
ja käsitöofriikartulitega €23

ricotta agnolotti karulaugu pestoga €21

grillitud saara seakarree
rohelse karri kastme ja valge spargliga €27

röstitud mürklid maja 'nduja
ja suitsuse kartulipüreega €24

juuretise pizza sitsilia tomatipassata, basiiliku
ning viinamärdi mozzarellaga €17

juuretise pizza karulaugupesto,
viinamärdi mozzarella ja hernevõrsetega €19

juuretise pizza saara sea,
vürtsise sibulamoosi ja kitsejuustuga €21

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

rabarberisorbett kookosvahuga €9

täiendavat informatsiooni
allergeenidega kohta küsi teenindajalt

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 ukсед kolmapäevast laupäevani kella viiest, paar tundi pärast seda kui karjase sai ukсед sulgeb, ehk siis see on sinu kutse homme hommikul kohvile ja saiale. pagarikoja ukсед on avatud T - P 8 - 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
karu kombucha originaal 33cl	6
karu kombucha mango-citra 33cl	6
karu kombucha münt 33cl	6
karu kombucha rabarber 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
limbo series yuzu 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
-----------	---

ÕLU 33cl

birrificio italiano

tipopils 33cl 5.2%	7
--------------------	---

mikkeller

mikkeller hallo ich bin raspberry 33cl 3.7%	6.5
mikkeller iskold vienna lager 33cl 5.6%	6.5
mikkeller japanese rice lager 5% 44cl	7

põhjala

pirniraks 33cl 3.8%	6
orange gose 33cl 5.5%	6
laager 44cl 4.7%	7
kosmos ipa 33cl 5.5%	6
õhtu porter 33cl 5.5%	6

LIKÖÖR 4cl

maja rabarberi naps b	6
maja ebaküdoonia naps b	6
maja limoncello 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