

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

sitsiilia oliivid €7

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

finocchiona savigni charcuterie'ist €10

poesie auster (4tk)  
rabarberi mignonette kastmes

röstitud lillkapsahummus,  
tšilli-sibulamoosi ja juuretise pitaga €13

roheline spargel taramasalata ehk suitsutatud  
tursamarjakreemiga €14

pähkla forelli tiradito  
rabarberi ja kireviljaga €16

rohuma maheveise tartar anšoovise aioli  
ja käsitööfriikartulitega €23

koha tacod (2tk)  
chipotle kreemi ning malawachiga €16

grillitud kaheksajalg lillkapsa ja harissaga €17

varajane kartul koji-spinati vahuga €17

mahe rohumaaveise antrekoot  
rohelse karri ja erto talu spargliga €29

grillitud äntu kanamaks  
luuviljamostardaga €18

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

rabarberisorbett kookosvahuga €9

tres leches kook  
eesti maasikatega €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 E - P 8 - 15



## KARASTUSJOOGID

mullamäe talu õunamahl 20cl	3
tori õunalimonaad "vurts" maasika ja hibiskusega 33cl	5.5
tori õunalimonaad "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%	7
limbo series riesling sour 33cl 0.3%	7
limbo series yuzu 33cl 0.3%	7

### tori

tori "popp" alkoholivaba siider 33cl	7
--------------------------------------	---

## 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%	7
mikkeller iskold vienna lager 33cl 5.6%	7
mikkeller japanese rice lager 5% 44cl	7

### põhjala

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

### tuletorn

maale ipa 44cl 3.9%	7
kanamaja laager 44cl 4.8%	7
naiss ipa 44cl 4.5%	7
silm silm dipa 44cl 7.5%	7

## LIKÖÖR 4cl

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

## KANGE 4cl

<b>viski</b>	
talisker 10 y/o	9
<b>mezcal</b>	
curro	7
<b>tekiila</b>	
espolon blanco	6
<b>gin</b>	
junimpeerium blended dry gin	6
<b>rumm</b>	
zacapa 23 y/o gran reserva	9
<b>viin</b>	
moe mahe	6
<b>grappa</b>	
cocchi grappa doree di moscaro	9
<b>bitter</b>	
fernet branca	6

E - L  
17-23