

madalküpsetatud allikaveeforell, röstitud mustjuure,
savagnin kastme ja karamelliseeritud kreeka pähklitega €24

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

maja focaccia
/del grillo oliivõliga €5
/kantaabria mere anšoovistega €12

sitsiilia oliivid €7

krõbe meritint safraniaioliga €8

savigni prosciutto
giardinieraga €8

poesie auster €5

eesti herne hummus rebitud äntu kana,
salsa macha ja juuretise pitaga €15

forelli crudo veriapelsini ponzu
ja arbuusiredisega €16

sellerisalat karamelliseeritud kreeka pähklite
ja pecorello juustuga €15

rohumaaveise tartar värsked artišoki
ja bagna caudaga €18

agnolotti doppio spinati-ricotta
ning karamelliseeritud roscoffi sibulaga €20

grillitud saara seasteik
charmoula ja friikatega €22

juuretise pizza sitsiilia tomatipassata, basiiliku
ning mozzarellaga €18

juuretise pizza sitsiilia tomatipassata,
kantaabria mere anšooviste ja kapparitega €20

juuretise pizza savigni mahe prosciutto,
karamelliseeritud ananassi, viinamärdi mozzarella
ja oreganoga €21

mille feuille soolakaramelli
ja creme diplomatiga €9

astelpajusorbett kookosvahuga €9

eton mess talitsitrusega €9

24-kuune comte juust lavaši
ja õunamoosiga €10

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 teisipäevast laupäevani kell 17:30, 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 9 - 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
karu kombucha 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

põhjala

virmalised 0%	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

ÕLU 33cl

birrificio italiano

tipopils 33cl 5.2%	7.5
--------------------	-----

mikkeller

mikkeller hallo ich bin raspberry 33cl 3.7%	7.5
mikkeller iskold vienna lager 33cl 5.6%	7.5

põhjala

orange gose 33cl 5.5%	7.5
laager 44cl 4.7%	7.5
kosmos ipa 33cl 5.5%	7.5
õhtu porter 33cl 5.5%	7.5
helge 5%	7.5

tuletorn

dipa 44cl	7.5
karjase laager 44cl 4.7%	7.5

LIKÖÖR 4cl

maja limoncello b	6
maja rabarber b	6
maja ebaküdoonia b	6

KANGE 4cl

viski

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

konjak

cognac de luze vs gentry fine champagne	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
17:30 - 23:00