

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 €9 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 värske artišoki ja bagna caudaga €18	grillitud allikaveeforell harissa, põldubade, spinati ja röstitud paprikaga €24 agnolotti doppio spinati-ricotta ning karamelliseeritud roscoffi sibulaga €20 grillitud saara seasteik charmoula ja friikartulitega €22 juuretise pizza sitsiilia tomatipassata, basiiliku ning mozzarellaga €18 juuretise pizza sitsiilia tomatipassata, kantaabria mere anšooviste ja kapparitega €20 juuretise pizza savigni mahe coppa, sitsiilia tomatipassata, pühvlimozzarella ja vürtsika meega €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 ukSED teisipäevast laupäevani kell 17:30, paar tundi pärast seda kui karjase sai ukSED sulgeb, ehk siis see on sinu kutse homme hommikul kohvile ja saiale. pagarikoja ukSED 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

ÖLU 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

tule torn	
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

Barbare

K - L
17:30 - 23:00