

aperitiiv

champagne famille delouvin meunier perpetuel nv €14

negroni €10

americano €10

barbarea maitised

4 serveeringut €55 / külaline

pakume vaid tervele laudkonnale

maja focaccia

rohumaaveise tartar

guajillo chili aioli, maisikrõpsud

või

forelli crudo

fermenteeritud tomati ponzu, kartul ja till

agnolotti

kõrvitsafonduta, pruun või

peipsi koha

lehtpeet ja szechuani pipra hollandaise

või

veise välisfilee steik

suitsune beurre blanc, roheline chili kaste

baked alaska

banaan ja soolakaramell

või

sidruni-pistaatsia tart

mascarpone kreem

või

veriapelsinisorbee

rabarber, kaeraküpsis, kookosvaht

maja focaccia

/del grillo oliivõliga €5

kalkuni barbajuan tahiniga (4tk)

confit kalkun, fermenteeritud lehtpeet €12

röstitud juurselleri hummus

seene zhoug, juuretise pita €15

forelli crudo

fermenteeritud tomati ponzu, kartul ja till €17

rohumaaveise tartar

guajillo chili aioli, maisikrõpsud €18

agnolotti

kõrvitsafonduta, pruun või €22

äntu kanašnitsel

pruunivõi vinegrett, nuikapsas ja pohlarelish €22

peipsi koha

lehtpeet ja szechuani pipra hollandaise €24

veise välisfilee steik

suitsune beurre blanc, roheline chili kaste €24

margherita

pühvli mozzarella, tomatipassata,
basiilik, 24-kuune parmesan €18

funghi

trühvlijuust, austerservik,
lehterkukeseen, shitake,
stracciatella €22

pepperoni

pühvli mozzarella, pepperoni,
tomatipassata, vürtsikas mesi €23

baked alaska

banaan ja soolakaramell €9

sidruni-pistaatsia tart

mascarpone kreem €9

veriapelsinisorbee

rabarber, kaeraküpsis, kookosvaht €9

täiendavat informatsiooni

allergeenide 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 kolmapäevast reedeni kell 17:30 ja laupäeval 16:30, 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
apelsinilimonaad aranciata biologica 35.5cl	6
greibilimonaad pompelmo rosso biologico 35.5cl	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 33cl 0.5%	7
----------------------	---

tori

tori "popp" alkoholivaba siider 33cl 0%	7
---	---

ÖLU 33cl

mikkeller

mikkeller japanese rice lager 33cl 5.0%	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

tuletorn

karjase laager 44cl	7.5
dipa 44cl	7.5

LIKÖÖR 4cl

maja limoncello b	6
maja ebaküdoonia naps b	6

Barbare

K - R
17:30 - 23:00
L
16:30 - 23:00