

aperitiiv
champagne famille delouvin meunier perpetuel nv €14
negroni €10
americano €10

barbarea maitseed
4 serveeringut €55 / külaline
pakume vaid tervele laudkonnale

maja focaccia

rohumaaveise tartar
guajillo chili aioli, maiskrõpsud
või
forelli crudo
fermenteeritud tomati ponzu, kartul ja till

agnolotti
kõrvitsafonduta, pruun või

eesti 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

veinisobitus 39€ / külaline

maja focaccia
/del grillo oliivõliga €5

kalkuni barbajuan tahiniga (4tk)
confit kalkun, fermenteeritud lehtpeet €12

rõstitud juurselleri hummus
seene zhoug, juuretise pita €15

forelli crudo
fermenteeritud tomati ponzu, kartul ja till €17

rohumaaveise tartar
chili aioli, maiskrõpsud €18

agnolotti
kõrvitsafonduta, pruun või €22

eesti 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