

aperitiiv
champagne famille delouvin semper fidelis nv €14
negroni €10
americano €10

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

maja focaccia

rohumaaveise tartar
suitsuoliiviõliga marineeritud sinised rannakarbid,
musta pipra kartulikrõpsud
või
forell
porgandi- ja habanero tiradito, salsa macha

caramelle
ricotta, karulauk ja vadakukaste

meriahven
jus, kappariaioli, confit kartul ja värsked fenkol
või
veise välisfilee steik
suitsune beurre blanc, roheline chili kaste

baked alaska
banaan ja soolakaramell
või
rabarberi crostini
loorberi chantilly
või
õunasorbee
hapuoblika granita, kookosvaht ja kaeraküpsised

veinisobitus 39€ / külaline

maja focaccia
/del grillo oliivõliga €5

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

roheline herne hummus
makadaamia pähkli zhoug, juuretise pita €15

võis pošeeritud roheline spargel
hollandaise ja kõrvitsaseemned €16

forell
porgandi- ja habanero tiradito, salsa macha €17

rohumaaveise tartar
suitsuoliiviõliga marineeritud sinised rannakarbid,
musta pipra kartulikrõpsud €18

caramelle
ricotta, karulauk ja vadakukaste €22

meriahven
jus, kappariaioli, confit kartul ja värsked fenkol €24

veise välisfilee steik
suitsune beurre blanc, roheline chili kaste €24

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

funghi
austerservik, shitake, marineeritud fenkol,
must pipar, stracciatella €22

pepperoni
pühvli mozzarella, pepperoni,
tomatipassata, vürtsikas mesi €23

baked alaska
banaan ja soolakaramell €9

rabarberi crostini
loorberi chantilly €9

õunasorbee
hapuoblika granita, kookosvaht ja kaeraküpsised €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 ukсед kolmapäevast reedeni kell 17:30 ja laupäeval 16:30, paar tundi pärast seda kui karjase sai ukсед sulgeb, ehk siis see on sinu kutse homme hommikul kohvile ja saiale. pagarikoja ukсед on avatud N - 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
---	---

ÕLU 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
ddh ipa 44cl	7.5

LIKÖÖR 4cl

maja limoncello b	6
maja ebaküdoonia naps b	6

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