

Oled reisiks läbi autentsete maitsete valmis?
Meie eesmärk on pakkuda teile erakordeid ja huvitavaid maitserännakuid erinevatesse riikidesse läbi autentsete maitsete.
Parima maitseelamuse saamiseks, soovitame roogasid omavahel jagada.

MAJA ERI

Iberico Guillen (Hispaania) <i>vabalt kasvatatud, tammetõrudega söödetud Bellota, 48 kuud laagerdust</i>	16
Iberico Gastro y Gonzalez (Hispaania) <i>vabalt kasvatatud, tammetõrudega söödetud Iberico, 18 kuud laagerdust Salamancas ja 18 kuud laagerdust Atlandi ookeani ääres, Sierra de Huelvas</i>	16
Iberico Chorizo (Guillen), 100% Bellota (Hispaania)	8
Iberico Morcon (Guillen), 100% Bellota (Hispaania)	9
Lambajuustupalik (Guillen)(poolköva ja kõva) (Hispaania)	9
Iberico lihavaagen (Hispaania) <i>vaagnal on valik meie erilistest Ibericotest. Ideaalne kahele</i>	26
Peakoka hummus (lihaga või ilma, Liibanon) <i>kikerhernehummus röstitud küüslaugu, tahini, jalapeno õhukeselt viilutatud veiselihaga. Serveeritud oreganoga maitsestatud pitaleivaga</i>	7

EELROAD

Peakoka kõrvitsapüreesupp Tai stiilis <i>aeglaselt küpsetatud kõrvits roosmariini, tüümiani ning tšilliga ning seejärel segatud rammusa kookosega</i>	7
Maroulosalata (Kreeka) <i>mõnus värske Kreeka klassika, kus roheline on segatud feta, päikesekuivatatud tomatite, seedriseemnete, kapparite, kalamata oliivide ning magusa romeropiraga</i>	10
Spinatipirukas (Kreeka) <i>värskelt küpsetatud filotaignapirukas täidetud spinati ja värske, sidrunikreemise toorjuustuga. Serveeritud väikese coleslaw salatiga</i>	9
Tomatisalat (Liibanon) <i>marineeritud Datterini tomati oregano vinaigrettes feta kreemjuustu ning mündi-basiilikapestoga. Mõnusa tekstuuri annavad roale peale puistatud seemned ning omatehtud leivalaastud</i>	9
Eringi seemned (Osaka, Jaapan) <i>kõrgel kuumusel grillitud, natukese sojaga glaseeritud kuningseened</i>	9
Burrata salat (Itaalia) <i>Viinamärdi burrata värske tomati-nektariini padjal koos basiilikapesto, mündi ning metsiku küüslauguõliga</i>	12

PEAROAD

Käsitsi tehtud vegan pasta (Itaalia)	12
<i>käsitsi tehtud tagliatelle pesto ja basiilika ning pecorelloga</i>	
Käsitsi tehtud pasta Osso buccoga (Itaalia)	12
<i>käsitsi tehtud tagliatelle koos aeglaselt küpsetatud liha, ürtide ning pecorelloga</i>	
Barbacoa Burrito (Mehhiko)	16
<i>ideaalne kombinatsioon lihast, tomatiriisist, ubadest, guacamolest ning krõmpsuvast punasest kapsast.</i>	
Pardi Paratha (India)	17
<i>krõbe part koos karri, kurgi, marineeritud sibula, india pähkli, chilli aioliga India Parathalil (tako)</i>	
<i>ideaalne kombinatsioon lihast, tomatiriisist, ubadest, guacamolest ning krõmpsuvast punasest kapsast</i>	
Grillitud baklažaan (Maroko)	18
<i>grillitud baklažaan värske sidrunikreemi tomati ja metsiku küüslauguõlis särastatud pastinaagi tšipsidega</i>	
Krõbedad nahaga Pähkla forell (Prantsusmaa)	19
<i>krõbedad nahaga forell koos rohelse mündi püree, fenkolikastme, marineeritud sibulate ja sidruni aioliga</i>	
Lihapada (Maroko)	22
<i>aeglaselt küpsetatud veiseliha Maroko-ürtide, peale puistatud seemnete, kuskussi ning granaatõunasalsaga</i>	

MAGUS

Hichami Pavlova "Salaaed"	8
<i>tõeline, maitsetest tulvil sümbioos koos vanillakreemi ning erinevate värskendavate marjade- ning pistaatsiapuruga</i>	
JÄÄ krõbedad pontšikud	8
<i>krõbedad ja kohevad meesed pontšikud krõbedad pistaatsiapuru, karamelli, šokolaadi kastme ning vanillijäätisega</i>	
Baskimaa juustukook	7
<i>suussulav juustukook</i>	

JOOGID

Espresso	3	ÕLU VAADIST 33cl	6
Espresso Doppio	4		
Caffe Latte	4	PUDELIST	
Cappuccino	3,50	Guinness 44cl	6
Flat White	4,50	Tsingtao 33cl	6
Jäähohv	4,50	Lindemans Kriek 355cl	7
kaasa ostes lisandub topsihind 30 senti		SIIDER	
Tee (valge, must, roheline, jasmiini, rooibos) 3,50		Sheppy's Original Cloudy siider 50cl	6
		Loic Raison Brut Intense Cidre 75cl	14
Lidy viinamarjamahl (punane, valge) 4,50 /9			
Vesi 33cl (Mondariz)	3		
Fritz cola, fanta 33cl	4		
Red Bull 25cl	4		
REALIST käsitöö limonaad 33cl	4		