KRABI NOVEMBER

Novembri menüüs on mere värskust, sügisest soojust ja parasjagu vürtsi.

Õrnade maitsete kõrval leidub ka rikkalikumaid — nii uusi avastusi kui armsaks saanud lemmikuid.

Võta aega ja tunne end meie juures hästi. Sobiva veini valmisel abistame sind hea meelega.

AUSTER

Gillardeau spéciale nr.3	5.50
La Môme spéciale nr.5	4.50
Josephine spéciale nr.3	6.00
Austrishot	8.00
Grillitud austrid 2tk	14.00

PETIT STARTER

Ciabatta	3.00
Kantaabria anšoovis	9.00
Iberico Bellota lihalõiked	17.00
Marineeritud artišokk	8.00
Navarra oliivid	9.00
Friikartul	7.00

EELROOG

Krevetid 'nduja-võis Vürtsikas 'nduja / või / soe ciabatta	18.00
Carabinero kreveti carpaccio	29.00
Krabi wonton Krabiliha / shiitake / šalottsibul / tšilli / või	18.00
Escargots "Veski Teod" Eestis kasvatatud kultuurteod	21.00
Böff à la tartar Karjamõisa veise sisefilee/ munageel/ brioche	17.00

PEAROOG

Sinimerekarbid viskikastmes Tomat / šalottsibul / tšilli / vahukoor / viski	25.00
Haugikotlet Tartarkaste / soolakurk / käsitööfriikartulid	24.00
Kaheksajalakombits Suitsupaprika kaste / krõbe kartul / tomat	28.00
Krevetipasta Rigatoni / koorikloomapuljong / 'nduja / salicornia / vahukoor / Forte juust	21.00
Fish & Chips à la Krabi Krõbe kala / käsitööfriikartulid / tartarkaste / rohelised herned	23.00
Veisehakksteik Piprakaste / friikartulid / marineeritud nuikapsas	24.00

DESSERT

Soe šokolaadiküpsis jäätisega	9.00
Sidrunimousse	9.00
Krabi käsitöö trühvel	3.00