

## AUSTER / OYSTER

<b>Gillardeau spéciale nr.3</b> FRA Normandia ( <i>Normandie</i> ) Utah Beach / Iirimaa ( <i>Ireland</i> ) Cork	5.50
<b>La Môme spéciale nr.5</b> FRA Carnac-Riantec	4.50
<b>Josephine spéciale nr.3</b> FRA Marennes-Oleron	6.00
<b>Tia Maraa spéciale nr.3</b> IRL (IE) Austrid serveeritakse koos mignonette kastme, sidruni ja soolarohuga. <i>Oysters are served with mignonette sauce, lemon and samphire.</i>	5.00
<b>Austrishot / Oyster shot</b> La Môme spéciale nr.5 / tomatimahl / koriander / tšilli / mädarõigas <i>La Môme spéciale No. 5 / tomato juice / coriander / chili / horseradish</i>	8.00
<b>Grillitud austrid 2tk / Grilled oysters 2pcs</b> Panko / forte juust / ürdi-küüslauguvõi <i>Panko / forte cheese / herb garlic butter</i>	14.00

## KRABI TOORVAAGEN MEREANDIDEST / RAW SEAFOOD PLATE

<b>Värske valik meie erinevatest hõrgutistest / A fresh selection of our finest delicacies</b>	85.00
Auster / gambero rosso krevett / jõevähk / langustiin / Norra pruunkrabisõrg / sashimi <i>Oyster / gambero rosso prawns / crayfish / langoustine / Norwegian brown crab claw / sashimi</i>	
Vaagen on mõeldud jagamiseks 2 inimesele / <i>To share for 2 people</i>	

Menüü koostamisel oleme suurt rõhku pannud tooraine kvaliteedile, värskusele ning maitsete puhtusele.

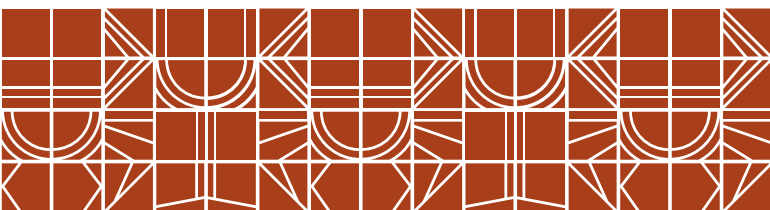
Tooraine saadavusest ja hooajast sõltuvalt võib esineda menüüs muutuseid.

Allergeenide kohta küsi nõu meie teenindajalt.

*When preparing our menu, we have placed great emphasis on the quality and freshness of raw material, as well as purity of flavors.*

*Depending on the availability of ingredients and the season, the menu may be subject to changes.*

*For information on allergens, please consult our staff.*



## PETIT STARTER

Ürdivõiga grillitud ciabatta / <i>Grilled ciabatta with herb butter</i>	3.00
Kantaabria anšoovis ja chimichurri / <i>Cantabrian anchovy and chimichurri</i>	9.00
Andalusia Iberico Bellota lihalõiked / <i>Andalucía Ibérico de Bellota</i>	17.00
Marineeritud artišokk / <i>Marinated artichoke</i>	8.00
Navarra oliivid / <i>Navarra olives</i>	9.00
Hooajaline tomatisalad / + stracciatella <i>Seasonal tomato salad / + stracciatella</i>	8.00 / 5.00
Friikartul / <i>French fries</i>	7.00

## EELROOG / APPETIZER

Yellowfin tuunikala tartar / <i>Yellowfin tuna tartare</i>	19.00
Avokaado / mango / kurk / murulauk <i>Avocado / mango / cucumber / chives</i>	
Soe krabi-brioche / <i>Warm crab brioche</i>	18.00
Avokaado / majonees / murulauk <i>Avocado / mayonnaise / chives</i>	
Huntahvena crudo / <i>Sea bass crudo</i>	16.00
Greip / laim <i>Grapefruit / lime</i>	
Õrnsoola hooajaline kalamari / <i>Lightly salted seasonal fish roe</i>	15.00
Hapukoor / sibul / brioche <i>Sour cream / onion / brioche</i>	
Uruguay veise sisefilee carpaccio / <i>Uruguayan beef tenderloin carpaccio</i>	17.00
Forte juust / rukola <i>Forte cheese / rocket</i>	
Meloni gazpacho krabilihaga / <i>Melon gazpacho with crab meat</i>	14.00
Kurk / münt / kreekajogurt <i>Cucumber / mint / Greek yogurt</i>	
Tempura hiidkrevetid / <i>Tempura king prawns</i>	13.00

Allergeenide kohta küsi nõu meie teenindajalt.

*For information on allergens, please consult our staff.*



## PEAROOG / MAIN COURSE

<b>Grillitud terve kala / Grilled whole fish</b>	<b>100g</b>	<b>8.00</b>
<i>Grillitud padrone / kartul / kirsstomat Grilled padrón peppers / potato / cherry tomato</i>		
<b>Sinimerekarbid / Mussels</b>	<b>1kg</b>	<b>24.00</b>
<i>Valge vein / vahukoor / või / ürdid / ciabatta White wine / cream / butter / herbs / ciabatta</i>		
<b>Grillitud Argentiina ja Black Tiger hiidkrevetid / Grilled Argentinian red shrimp &amp; black tiger prawns</b>		<b>25.00</b>
<i>Grillitud padrone / chimichurri Grilled padrón peppers / chimichurri</i>		
<b>Grillitud Kaliitsia kaheksajala kombits / Grilled Galicia octopus tentacle</b>		<b>28.00</b>
<i>Grillitud kartul / kirsstomat / suitsupaprika kaste / basiilik Grilled potatoes / smoked paprika sauce / cherry tomatoes / basil</i>		
<b>Yellowfin tuunikala steik / Yellowfin tuna steak</b>		<b>33.00</b>
<i>Klaasnuudlid / wakame / tomat / avokaado / punane sibul / jalapeño Glass noodles / wakame / tomato / avocado / red onion / jalapeño</i>		
<b>Grillitud Argentiina Angus veise välisfilee / Grilled Argentinian Angus Striploin</b>		<b>31.00</b>
<i>Grillitud padrone / kartul / kirsstomat / chimichurri Grilled padrón peppers / potato / cherry tomato / chimichurri</i>		

Menüü koostamisel oleme suurt rõhku pannud tooraine kvaliteedile, värskusele ning maitsete puhtusele.

Tooraine saadavusest ja hooajast sõltuvalt võib esineda menüüs muutuseid.

Allergeenide kohta küsi nõu meie teenindajalt.

*When preparing our menu, we have placed great emphasis on the quality and freshness of raw material, as well as purity of flavors.*

*Depending on the availability of ingredients and the season, the menu may be subject to changes.*

*For information on allergens, please consult our staff.*

