

KRABI TOORVAAGEN
MEREANDIDEST /
RAW SEAFOOD PLATE

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

KRABI VAAGEN KÜPSETATUD
MEREANDIDEST /
HOT SEAFOOD PLATE

Värske valik meie erinevatest hõrgutistest / <i>A fresh selection of our finest delicacies</i>	85.00
Auster / Argentiina hiidkrevett / hiidkalmaari- kombits / rohemerekarp / vongole / Norra pruun- krabisõrg / kammkarp / nädala kala	
Oyster / Argentinian king prawn / giant squid tentacle / green sea clams / vongole / Norwegian brown crab claw / scallop / fish of the week	
Vaagen on mõeldud jagamiseks 2 inimesele / To share for 2 people	

AUSTER / OYSTER

Gillardeau spéciale nr.3 FRA Normandie (<i>Normandie</i>) Utah Beach / Iirimaa (<i>Ireland</i>) Cork	5.00
La Môme spéciale nr.5 FRA Carnac-Riantec	4.00
Josephine spéciale nr.3 FRA Marennes-Oleron	5.00
Tia Maraa spéciale nr.3 IRL (IE)	4.50
Austrid serveeritakse koos mignonette kastme, sidruni ja soolarohuga. <i>Oysters are served with mignonette sauce, lemon and samphire.</i>	
Austrishot / <i>Oyster shot</i>	7.00
La Môme spéciale nr.5 / tomatimahl / koriander / tšilli / määrõigas <i>La Môme spéciale No. 5 / tomato juice / coriander / chili / horseradish</i>	
Grillitud austrid 2tk / <i>Grilled oysters 2pcs</i>	14.00
Panko / forte juust / ürdi-küüslauguvõi <i>Panko / forte cheese / herb garlic butter</i>	

EELROOG / APPETIZER

Yellowfin tuunikala tartar koriandrivahuga / <i>Yellowfin tuna tartare with cilantro foam</i>	19.00
Mango / kurk / koriander / küüslauk <i>Mango / cucumber / cilantro / garlic</i>	
Peruu stiilis vürtsikas valge kala ceviche / <i>Peruvian-style spicy white fish ceviche</i>	17.00
Mais / kurk / valge redis / tšilli / tomat / koriander / tiigripiim <i>Corn / cucumber / white radish / chili / tomato / coriander / leche de tigre</i>	
Täidetud Norra pruunkrabi / <i>Stuffed Norwegian crab</i>	36.00
Valge premium krabiliha / krabisõrg / sidruni- ja tillivõi / baguette <i>White premium crab meat / crab claw / lemon and dill butter / baguette</i>	
Tempura hiidkrevetid / <i>Tempura king prawns</i>	13.00
Karjamõisa Böff à la tartar / <i>Karjamõisa Boeuf à la tartar</i>	16.00
Shitake seened / õun / munakollane / seesamiseemned / roheline sibul / tšillikaste <i>Shiitake mushrooms / apple / egg yolk / sesame seeds / green onion / chili sauce</i>	
Ahjubaklažaan / <i>Oven-baked eggplant</i>	13.00
Rõstitud vürtsikas maapähkel / sriracha / kookose-basiilikukreem <i>Roasted spicy peanut / sriracha / coconut-basil cream</i>	

SUUPISTE / SNACK

Majasai pruunistatud võiga/ <i>House bread with browned butter</i>	3.00
Kantaabria anšoovis ja chimichurri / <i>Cantabrian anchovy and chimichurri</i>	9.00
Andaluusia Iberico Bellota lihalõiked / <i>Andalucía Ibérico de Bellota</i>	17.00
Viinamäeteod ürdivõiga / <i>Escargots de Bourgogne</i>	11.00
Navarra oliivid / <i>Navarra olives</i>	8.00

PEAROOG / MAIN COURSE

Viski kastmes sinimerekarbid ja vongole / <i>Whisky-infused mussels and vongole</i>	21.00
Viski / vahukoor / tšilli / sibul / küüslauk / tomatipasta / majasai <i>Whisky / cream / chili / onion / garlic / tomato paste / house bread</i>	
Argentiina hiidkrevetid / <i>Argentinian giant prawns</i>	23.00
Suvikõrvits / chimichurri / küüslauk <i>Zucchini / chimichurri / garlic</i>	
Rõstitud Kaliitsia kaheksajala kombits / Pan-fried Galicia octopus tentacle	28.00
Ahjukartul / suitsupaprika kaste / grillitud kirsstomat / basiilik <i>Roasted potatoes / smoked paprika sauce / grilled cherry tomatoes / basil</i>	
Yellowfin tuunikala steik tomatisalsaga / <i>Yellowfin tuna steak with tomato salsa</i>	33.00
Klaasnuudlid / tomat / avokaado / punane sibul / jalapeno <i>Glass noodles / tomato / avocado / red onion / jalapeno</i>	
Seepiatindi tagliatelle mereandidega / <i>Squid ink tagliatelle with seafood</i>	18.00
Vongole / argentiina hiidkrevett / hiidkalmaari- kombits / kirsstomat / tšilli / küüslauk / valge vein / basiilik <i>Vongole / Argentinian prawn / giant squid tentacle / cherry tomato / chili / garlic / white wine / basil</i>	
Uus-Meremaa talle sisefilee / <i>New Zealand lamb fillet</i>	29.00
Peet / kikerhernes / punase veini kaste <i>Beetroot / chickpeas / red wine sauce</i>	

DESSERT

Šokolaadi mousse / <i>Chocolate mousse</i>	10.00
Õunakrõbedik vaniljejäätisega / <i>Apple Crumble with vanilla ice cream</i>	8.00
Gurmee juustuvalik / <i>Gourmet cheese</i>	12.00

