

GOURMET

ROOTSI KALASUPP	<i>KREVIDID, KAMMKARP, SAFRAN</i>	
SWEDISH FISH SOUP	<i>PRAWNS, SCALLOP, SAFFRON</i>	15.-
KÜLM TOMATISUPP	<i>BASILIK, OLIVÖLI</i>	12.-
COLD TOMATO SOUP	<i>BASIL, OLIVE OIL</i>	
PITSAAHJUS KÜPSENUD LUUÜDI	<i>HAPUSAI, CHIMICHURRI</i>	14.-
PIZZA-OVEN ROASTED BONE MARROW	<i> SOURDOUGH, CHIMICHURRI</i>	
“SURAKAGA” MARINEERITUD KOHALIK KALA	<i>ÜRDIMAJONEES, ROHELINE SALAT</i>	
“FIREWATER” MARINATED LOCAL FISH	<i>HERB MAYONNAISE, GREEN SALAD</i>	15.-
TOMATI CARPACCIO	<i>SIBUL, KÜÜSLAUK, ÜRDID, OLIVÖLI</i>	10.-
TOMATO CARPACCIO	<i>ONION, GARLIC, HERBS, OLIVE OIL</i>	
FRITITUD KRABI	<i>SAI, KAPSASALAT, FORELLIMARI, KORIANDER</i>	15.-
FRIED CRAB	<i>COLESLAW, TROUT ROE, CORIANDER</i>	
BAKLAŽAANI AHJUVORM	<i>MOZZARELLA, TOMATIKASTE</i>	15.-
PARMIGIANA DI MELANZANE	<i>MOZZARELLA, TOMATO SAUCE</i>	

KUUMAD JOOGID / HOT DRINKS

TEE / TEA	3.-
ESPRESSO	3.-
AMERICANO	3.-
CAPPUCCINO	3.-
KAKAO / HOT CHOCOLATE	3.-