

KEVADE MENÜÜ

EELROAD

- 1 sojakastmes marineeritud räimefilee, päklikaste ja salat värskest kurgist, wakamest ja ingverist 4.80
- 2 kergelt suitsutatud veisekeel mädarõika-ricottakreemi ja 5.50 röstitud juurviljadega
- 3 roheline sibul ja sinepiga üleküpsetatud kitsejuust kinoa-peedisalatil 4.90

VÕILEIVAD

- 4 siiakala tartar röstsaia, murulaugu, hapukoore, kurgi ja munaga 5.50
- 5 bbq-sealiha mustal leival, lisandiks peedi- küüslaugukreem, marineeritud sibul ja spinatisalat 4.50
- 6 polaarleib feta juustu kreemi, spargli, vutimuna ja kirsstomati-spinatisalatiga 4.80

VEINI JA ÕLLE KÕRVALE

- 7 ahjus küpsetatud brie juust grissinide ja rabarberi-keedisega (paras kogus 2-3le) 7.50
- 8 köögiviljapesto röstitud ciabattaga 3.-
- 9 väikesed bruschettad tomatialsaga 2.50

SALATID

- 10 salat, kurk, tomat 2.-
kaste omal valikul: palsamiädika-meevinegrett, valge veini vinegrett, ürdivinegrett, tšillivinegrett, kõrvitsavinegrett, hapukoore-aedtillikaste, jogurti-mündikaste, aiolikaste, caesari kaste, tšillimajonees
- 11 lisand oma valikul: kitsejuust, mozzarella, parmesan, brie, küpsetatud lõhe, krevetid, küpsetatud kana, parma sink, kergelt suitsutatud veisekeel, oliivid, röstitud Vahemere köögiviljad 2.-

SUPID

- 12 võrtsikas kookosesupp köögiviljadega (lisandiks omal valikul lõhe, kana, krevetid või seened) 2.80
- 13 herne-kartuli püreesupp kressi, muna ja röstitud sibulaga 3.-
- 14 Maroko-pärane mereanni-köögiviljasupp 3.60

KALAROAD

- 15 forellifilee juurviljapüree, kergelt marineeritud kurgi ja valge veini-kapparikastmega 7.20
- 16 paltusefilee ürdivõi, sibula-spinatihautise ja apelsini-fenkolisalatiga 9.20
- 17 kalmaar röstitud paprika, marineeritud sibula, krõbeda lavašši ja musta aioliga 7.-

LIHAROAD

- 18 kanafilee kreemja tomati-läätsepajaga 5.80
- 19 lumaconi pasta toorjuustu-küüliku-spinatitaidise ja tomatikastmega 5.80
- 20 veiseliha rostbiif punaveinikastme, röstitud peedi, kartulipüree ja roheline sibulaga 9.20

TAIMETOIDUD

- 21 köögivilja-kookoskarri kikerherneste ja krõbeda riisileivaga 5.60
- 22 täidetud baklažaan tomati, ürdi-maapähklipesto, suvikõrvitsa ja mozzarellaga 6.80
- 23 köögiviljapasta ja kreemja kastmega 5.-

DESSERDID

- 24 kreembrülee maasika-rabarberikeedisega 2.70
- 25 laimi-mündikreem leedritarretise ja beseega 3.50
- 26 krõbe mee-pähklikorv šokolaadikreemi ja marjakastmega 3.80
- 27 sorbeti- või jäätisepall 1.80
- 28 õuna-piparmündi jäätisekokteil 2.-
- 29 päevakoogid 2.-



SESOON
KALAMAJA KOHVIK

AVATUD: E-L 11-23
OPEN: Mon-Sat 11-23
ОТКРЫТО: Пн-Сб 11-23

ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

- 1 Маринованное в сое филе салаки с салатом из свежего огурца, вакаме и имбиря и ореховым соусом 4.80
- 2 Слегка поджаренный говяжий язык с поджаренными овощами и сырным Рикотта кремом с хреном 5.50
- 3 Запечённая свёкла с кремом из хрена и сыр Рикотта с салатом-латук 4.90

БУТЕРБРОДЫ

- 4 Тартар из малосоленного сига на гренке с яйцом, шнитт-луком, огурцом и сметаной 5.50
- 5 Барбекю из свинины на чёрном хлебе с чесночно-свекольным кремом, маринованным луком и мини-шпинатом 4.50
- 6 Крем из сыра Фета со спаржей, перепелиным яйцом и салатом из шпината и помидорами черри на «Полярном» хлебе 4.80

ЗАКУСКИ К ВИНУ И ПИВУ

- 7 Запечённый в печи сыр Бри с гриссини и ревеневым вареньем (порция для 2-3-х) 7.50
- 8 Поджаренная чиабатта с овощным песто 3.-
- 9 Мини-брускетты с сальсой из помидоров 2.50

САЛАТЫ

- 10 Салат-латук, томат, огурец 2.-
Заправка к салату на выбор: медовый соус винегрет с бальзамическим уксусом, белый винный винегрет, соус винегрет с травами, соус винегрет с чили, соус винегрет с тыквой, сметанно-укропная заправка, мятно-йогуртовый соус, айоли соус, соус Цезарь, майонез с чили
- 11 Добавки к салату на выбор: сыр из козьего молока, сыр Моцарелла, Пармезан, Бри, запечённый лосось, креветки, запечённое куриное филе, Пармская ветчина, слегка поджаренный говяжий язык, оливки, запечённые 2.-

СУПЫ

- 12 Острый кокосовый суп с овощами и добавками на выбор: лосось, курица, креветки или грибы 2.80
- 13 Горохово-картофельный суп-пюре с кресс-салатом, яйцом и зажаренным луком 3.-
- 14 Марокканский суп с морепродуктами 3.60

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- 15 Филе форели с овощным пюре под белым винным соусом с каперсами и слабо-маринованным огурцом 7.20
- 16 Филе палтуса с маслом из трав на луково-шпинатной подушке и салатом из фенхеля и апельсина 9.20
- 17 Кальмар, приготовленный с оливковым маслом, чили, петрушкой, чесноком и лимоном, с запечённой паприкой, маринованным луком, хрустящим лавашом под соусом айоли с чернилами кальмара 7.-

БЛЮДА ИЗ МЯСА

- 18 Запечённое куриное филе со сливочно-томатным рагу из чечевицы 5.80
- 19 Паста лумаconi, фаршированная рагу из кролика со шпинатом и крем-сыром под томатным соусом 5.80
- 20 Ростбиф из говядины под красным винным соусом, запечённая свёкла и картофельное пюре с зелёным луком 9.20

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

- 21 Кокосово-овощное карри с нутом и хрустящий рисовый хлеб 5.60
- 22 Кармашки из баклажанов, начинённые Моцареллой, томатами, цуккини и свежим песто из приправ и арахиса 6.80
- 23 Паста с овощами с сливочном соусе 5.-

ДЕСЕРТЫ

- 24 Крем-брюле с клубнично-ревеневым соусом 2.70
- 25 Мятно-лаймовый крем, желе из бузины и безе 3.50
- 26 Хрустящая медово-ореховая корзиночка с шоколадным кремом и ягодной подливкой 3.80
- 27 Сорбе или шарик мороженого 1.80
- 28 Коктейль-мороженое с яблоком и мятой 2.-
- 29 Пирог дню 2.-

SPRING MENU

STARTERS

- 1 soy sauce marinated Baltic herring served with nut sauce and a salad of cucumber, wakame and ginger 4.80
- 2 lightly smoked beef tongue with horseradish-ricotta cream and roasted vegetables 5.50
- 3 oven baked goat cheese with spring onion and mustard, served with quinoa-beetroot salad 4.90

SANDWICHES

- 4 toasted bread served with powan tartar, chive, sour cream, cucumber and egg 5.50
- 5 black bread served with bbq-pork, beetroot-garlic cream, marinated onion and baby spinach 4.50
- 6 flat bread served with Feta cream, asparagus, quail egg and cherry tomato-spinach salad 4.80

WITH WINE OR BEER

- 7 oven baked Brie served with grissinis and rhubarb jam (suitable for 2-3) 7.50
- 8 vegetable pesto served with roasted ciabatta 3.-
- 9 mini bruchettas with tomato salsa 2.50

SALADS

- 10 lettuce, cucumber and tomato 2.-
choose the dressing: balsamic-honey vinaigrette, white wine vinaigrette, herb vinaigrette, chili vinaigrette, pumpkin vinaigrette, sour cream-dill sauce, yogurt-mint sauce, aioli sauce, Caesar dressing, chilli mayonnaise
- 11 extra toppings: goat cheese, mozzarella, Parmesan, Brie, roasted salmon, shrimps, roasted chicken, Parma ham, lightly smoked beef tongue, olives, roasted Mediterranean vegetables 2.-

SOUPS

- 12 spicy coconut soup with vegetables (and salmon, chicken, shrimps or mushrooms on your choice) 2.80
- 13 pea-potato puree soup with garden cress, egg and roasted onion 3.-
- 14 Moroccan style seafood and vegetable soup 3.60

FISH DISHES

- 15 trout fillet with root vegetable puree, lightly marinated cucumber and white wine-caper sauce 7.20
- 16 halibut fillet with herb butter, onion-spinach stew and orange-fennel salad 9.20
- 17 squid served with roasted paprika, marinated onion, crispy flatbread and black aioli 7.-

MEAT DISHES

- 18 chicken fillet with creamy tomato and lentil stew 5.80
- 19 pasta Lumaconi with cream cheese-rabbit-spinach filling and tomato sauce 5.80
- 20 roast beef with red wine sauce, roasted beetroot, tomato mash and spring onion 9.20

VEGETARIAN DISHES

- 21 vegetable and coconut curry with chick-peas and crispy rice bread 5.60
- 22 stuffed aubergine with tomato, herb-peanut pesto, zucchini and mozzarella 6.80
- 23 vegetable pasta with creamy sauce 5.-

DESSERTS

- 24 crème brûlée with strawberry-rhubarb jam 2.70
- 25 lime and mint cream served with elderberry jelly and meringue 3.50
- 26 crispy honey and nut tart filled with chocolate cream and berry sauce 3.80
- 27 a scoop of sorbet or ice-cream 1.80
- 28 apple and peppermint ice-cream shake 2.-
- 29 daily cakes 2.-

P 11-17
Sun 11-17
Вс 11-17
Brunch 12.- / 6.-
Бранч 12.- / 6.-

VIIN / ВОДКА / VODKA		4cl	1L
1	Saaremaa viin / водка Saaremaa / Saaremaa vodka	1.50	35.-
2	Viin Russki Standart / водка Русский Стандарт / Russian Standart vodka	2.50	60.-
3	Aniisiviin / анисовая водка / Pernot	2.50	

DŽINN / ДЖИН / GIN		4cl	1L
4	Liviko Gin	1.50	35.-
5	Bombay Sapphire dry gin	3.-	75.-

RUMM / ПОМ / RUM		4cl	1L
6	Caribba Blanco	2.20	55.-
7	Caribba Negro	2.20	55.-

VISKI / ВИСКИ / WHISKEY		4cl	
8	Famous Grouse	2.60	
9	Tullamore Dew	2.60	
10	Laphroaig 10 yo	6.50	

BRÄNDI / БРЕНДИ / BRANDY		4cl	
11	Valge kurg 3* / Белый аист 3* / Belõi Aist 3*	1.80	

KONJAK / КОНЬЯК / COGNAC		4cl	
12	Chateau de Montifaud V.S.O.P.	6.-	

KALVADOS / КАЛЬВАДОС / CALVADOS		4cl	
13	Berneroy calvados V.S.O.P.	4.-	

VERMUT / ВЕРМУТ / VERMOUTH		8cl	
14	Cinzano Bianco	2.20	
15	Cinzano Rosso	2.20	
16	Cinzano extra dry	2.20	

BITTER / БИТТЕР / BITTER		4cl	
17	Campari	2.-	

TEKIILA / ТЕКИЛА / TEQUILA		4cl	
18	Sauza Silver	2.50	
19	Sauza Gold	2.50	

CASNACA / КАШАСА		4cl	
20	Cachaca 51	2.20	

LIKÖÖRID / ЛИКЁРЫ / LIQUEUR		4cl	
21	Jägermeister	2.50	
22	Baileys Original Irish Cream	2.50	
23	Rigas Black Balsam Currant	2.50	
24	Fernet Branca	2.50	
25	Vana Tallinn	2.-	

PUNASED VEINID / КРАСНЫЕ ВИНА		15cl	0,5L	1L
Vein karahviniga / Графин вина / wine by carafe:				
26	Casto Pequeño Tempranillo (Hispaania / Испания / Spain)	2.50	5.-	10.-
vein klaasi või pudeliga / Бокал вина или бутылка / wine by glass or bottle:				
27	MAS Basile Rouge (Syrah, Grenache) AOP Costières de Nîmes (Prantsusmaa / Франция / France)	3.-	16.-	
28	Zeni Valpolicella DOC 12,5% (Itaalia / Италия / Italy)	3.-	16.-	
29	Nero D'Avola Arassimento IGT Sicilia, Barone Montalto (Itaalia / Италия / Italy)	4.-	20.-	
30	Syrah-Grenach VDP d'Oc, Laurent Miquel (Prantsusmaa / Франция / France)	19.-		
31	Chianti Riserva DOCG Senesi Aretini (Itaalia / Италия / Italy)	22.-		
32	Barbera d'Alba Nemes DOC (Itaalia / Италия / Italy)	26.-		

VALGE VEIN / БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINE		15cl	0,5L	1L
Vein karahviniga / Графин вина / Wine by carafe:				
33	Saveurs de Pomerols Blanc, Languedoc, Cave Pomerols (Prantsusmaa / Франция / France)	2.50	5.-	10.-
klaasi või pudeliga / Бокал вина или бутылка / wine by glass of bottle:				
34	Château Dubois Gramont Blanc AC Bordeaux 13% (Prantsusmaa / Франция / France)	3.-	16.-	
35	Chardonnay-Viognier VDP d'Oc, Laurent Miquel (Prantsusmaa / Франция / France)	3.-	16.-	
36	Pinot Grigio Friuli Grave DOC Cabert (Itaalia / Италия / Italy)	3.50.-	18.-	
37	RK Riesling QBA, Mosel, Reichsgraf von Kesselstatt (Saksamaa / Германия / Germany)	4.-	20.-	
38	Serra del Conte Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Marche Garofoli (Itaalia / Италия / Italy)	18.-		
39	Grillo, Tenuta Gorgi Tondi, Sicilia (Itaalia / Италия / Italy)	19.-		
40	Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen (Austria / Австрия)	21.-		

ROSE VEIN / РОЗОВЫЕ ВИНА / ROSÉ WINE		15cl	0,75L	
41	Perle de Roseline Rosé 12.5% (Prantsusmaa / Франция / France)	3.50	18.-	
EESTI VEIN / ЭСТОНСКОЕ ВИНО / ESTONIAN WINE				
42	Põltsamaa Kuldne	3.80		
PROSECCO / ПРОСЕККО				
43	Canella Extra Dry (Itaalia / Италия / Italy)	6.-	20.-	
44	Etichetta Nera Col di Luna Prosecco Brut (Itaalia / Италия / Italy)	22.-		
	Bellini Cocktail, Canella, Veneto-Venezia (Itaalia / Италия / Italy)	6.-	20.-	

ŠAMPANJA / ШАМПАНСКОЕ / CHAMPAGNE		18cl	75cl	
45	Champagne Charles Mignon Grande Reserve Brut ler Cru	18.-	60.-	

A 'LE COQ ÕLLED / ПИВО A 'LE COQ / A 'LE COQ BEER		0,33cl	0,5cl	
vaadi õlu / пиво бочковое / by tap				
46	Alexander	1.80	2.50	
Pudeli õlled / Бутилированное пиво / bottle beer:				
47	Premium	2.-		
48	Tõmmu Hiid	2.-		
49	Premium Extra	2.-		

IMPORTÕLU / ИМПОРТНОЕ ПИВО / IMPORT BEER		0,33cl	0,5cl	
50	Newcastle Brown Ale	2.50		
51	Hoegaarden White	2.60		
52	Lefte Blonde	2.60		
53	Lefte Brune	2.60		
54	König Ludwig Weissbier	2.80		
55	König Ludwig Dunkel	2.80		
56	Pauwel Kwak	4.-		
57	Sant Erwann	4.-		
58	Saison Dupont	4.-		
59	Organic Withens Pale Ale	4.60		
60	Buckler alk free / безалкогольное / alkoholi vaba õlu	1.90		

SIIDRID / СИДРЫ / CIDER				
61	Henry Westons Vintage 0,5L	4.70		
62	Thistly cross, šoti naturaalne õunasiider seisnud viski vaadis / шотландский натуральный яблочный сидр, выдержанный в бочках из-под виски 0,33L	4.-		
63	Normandie Natural Cidre Brut / яблочный или грушевый / apple or pear 0,75L	11.-		
64	Von Apple Tite 0,75L alkoholi vaba / безалкогольный / alcohol free	7.-		

KOKTEILID / КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS		klaasiga бокал by glass	kannuga кувшин by jug (1L)	
65	Gin Tonic	3.-	14.-	
66	Rum Cola	3.-	14.-	
67	Vodka Juice	2.50	12.-	
68	Caipiroska	3.50		
69	Caipirinha	3.50		

Küsi teenindajalt oma lemmik kokteili!
Спрашивайте Ваши любимые коктейли у официантов!
Ask the waiter for your favourite cocktail!

KARASTUSJOOGID / SOFT DRINKS / ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ			
71	Pepsi/ Pepsi Max 0,2L	1.-	
72	7Up 0,2L	1.-	
73	Mirinda 0,2L	1.-	
74	Hartwall Tonic Water/ Ginger Ale/ Red Soda 27,5cl	1.60	
75	Red Bull/ Red Bull sugar free	2.30	

VESI / ВОДЫ / WATER			
76	Perlage garboniseeritud/ garboniseerimata mineraalvesi 0,33	1.30	
77	Натуральная газированная/ негазированная минеральная вода Perlage 0,33	1.30	
	Borjomi/ Боржоми 0,5L		
78	Kurgi laimi vesi mündiga/ Огуречно-лаймовая вода с мятой/ lime cucumber mint water 1L	1.80	1.60

MAHLAD / СОКИ / JUICES			
79	õuna, apelsini, multivitamin, tomat, jõhvikas, ploom, õunavirsiku, ananassi, viinamarja 0,25L	1.-	
	яблочный, апельсиновый, мультивитаминный, томатный, клюквенный, сливовый, яблочно-персиковый, ананасовый, виноградный) 0,25л		
	apple, orange, multivitamin, cranberry, plum, grape, apple-peach, pineapple drink 0,25L		
80	Päeva morss/ Морс дня / daily juice drink 0,25L	-1.80	
81	Päeva limonaad / Лимонад дня / daily lemonade 0,25L	1.20	

SMUUTID / СМУЗИ / SMOOTHIES			
82	«Fairfood» (mango-apelsini, kiivi-õuna, passiooni-virsiku, ananassi-banaani-kookose)	3.50	
	(манго-апельсиновый, киви-яблочный, маракуйя-персиковый, ананасово-бананово-кокосовый)		
	(mango-orange, kiwi-apple, peach-passion fruit, pineapple-banana-coconut) 0,25L		

KOHV / КОФЕ / COFFE DRINK			
83	Kohv / Кофе / Coffee	1.60	
84	Espresso / Эспрессо	1.60	
85	Caffe latte / Кофе латте	2.20	
86	Cappuccino / Капучино	2.20	

KANNUTEE / TEA KETTLE / ЗАВАРНОЙ ЧАЙ *ЧАЙНИК			
87	Earl Gray must tee / Чёрный чай / black tea	1.80	
88	Green original roheline tee / Зелёный чай / green tea	1.80	
89	Jasmine Blossom roheline tee / Зелёный чай / green tea	1.80	
90	Puuviljatee / Фруктовый чай / fruit tea	1.80	

TAIMETEE / ТРАВЯНОЙ ЧАЙ / HERBAL TEA			
91	Eestimaa taimedest segutee / Чайный сбор из эстонских трав/ estonian herbal tea	2.-	
92	Ingveri tee / Имбирный чай, органический/ ginger tea	2.-	

KUUMAD JOOGID / HOT DRINKS / ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ			
93	Kuum ingveri-mee-sidrini jook/ Горячий имбирно-медовый напиток с лимоном/ hot ginger-honey-lemon drink 0,3L	2.20	
94	Kakao piparmündiga/ Какао с мятой/ cocoa mint 0,3L	2.30	

