

Talvemenüü

Eelroad

- 1 Tuunikalatartar ingverimajoneesi ja riisikrõpsudega ning tuunikala pastrami võrtsika kirsikastmega (gluteeni- ja laktoosivaba) **6.50**
- 2 Veiselihalalik: madalal temperatuuril küpsetatud veisetartar, veisemaksapasteet ja veisekeelesült (gluteenivaba) **5.50**
- 3 Baklažaan ja kreeka pähkli rullid paprika-petersellisalsa ja krõbeda leivaga (laktoosivaba) **4.80**

Võileivad

- 4 Kihiline võileib peedi ja suitsuahvenakreemiga **4.20**
- 5 Brioche pardilhapasteedi, apelsini ja porgandimoosiga **5.90**
- 6 Võileib gorgonzola juustu, kõrvetatud pirni ja kergelt kuivatatud kirsstomatitega **5.50**

Veini ja õlle kõrvale

- 7 Ahjus küpsetatud brie juust krutoonide ja pihlakaželeega (kogus 2-3le) **7.70**
- 8 Oliivipasteet röstitud ciabattaga (laktoosivaba) **2.80**
- 9 Must leib ingveri-küüslaugu pekimäärde ja marineeritud kurkidega (laktoosivaba) **3.20**

Salatid

- Salat, kurk, tomat **2.-**
- 10 **Kaste oma valikul:** palsamiädika-meevinegrett, valge veini vinegrett, ürdvinegrett, tšillivinegrett, hapukoore-aedtillikaste, jogurti-mündikaste, aiolikaste, caesari kaste, apelsini-kapparimajonees, tšillimajonees
 - 11 **Lisand oma valikul:** kitsejuust, mozzarella, parmesan, brie, küpsetatud lõhe, krevetid, küpsetatud kana, parma sink, rostbiif, oliivid, röstitud vahemere köögiviljad **2.-**

Supid

- 12 Võrtsikas kookose-köögiviljasupp
Lisand oma valikul: kana, krevetid, lõhe või seened (laktoosi- ja gluteenivaba) **2.90**
- 13 Karrine lambafrikadellisupp köögiviljade ja tomatiga (laktoosi- ja gluteenivaba) **3.40**
- 14 Selleri püreesupp gorgonzola juustu ja sooja viinamäeteo salati ja grissinidega **3.50**

Kalaroad

- 15 Lõhefilee sooja riisnuudli-wakame salati, tšilli-ingverileeme ja seesamiseemnetega (laktoosi- ja gluteenivaba) **7.30**
- 16 Punaahvenafilee hollandi kastme ja röstitud vahemere köögiviljadega (gluteenivaba) **8.20**
- 17 Kreemine mereanni-köögiviljapada krõbeda täisterabaguette'iga **7.80**

Liharoad

- 18 Küpsetatud kanafilee sooja kinoa-köögiviljasalati ja rukolakastmega (laktoosi- ja gluteenivaba) **6.30**
- 19 Veiserostbiif röstitud sibula-küüslaugukreemi ja sinepise apelsini-kapparikastmega (laktoosi- ja gluteenivaba) **10.-**
- 20 Seakoot magushapu kapsa, kartulivormi ja kreemise piprakastmega (gluteenivaba) **9.80**

Taimetoidud

- 21 Kruubi-köögiviljapuder soolakurgi-sibulasalati ja hapukoorekastmega (gluteenivaba) **6.-**
- 22 Tomati-kookose läätsepada ahjubaklažaanidega (laktoosi- ja gluteenivaba) **6.60**
- 23 Väikesed köögiviljaburgerid tatra-kaerakukli ja šampinjoni-sibulasalati (laktoosi- ja gluteenivaba) **7.30**

Desserdid

- 24 Kreembrülee kardemoniploomidega (gluteenivaba) **2.80**
- 25 Karamelliseeritud õunad vanilje-meekastme ja mandli-kaera streisliga (gluteenivaba) **3.50**
- 26 Grappaga maitsestatud panna cotta kirsipüree ja mandli-šokolaadiküpsistega **3.80**
- 27 Sorbeti- või jäätisepall (gluteeni ja laktoosivaba / gluteenivaba) **2.-**
- 28 Jäätisekokteil kõrvitsa-õunamahlaga (gluteenivaba) **2.50**
- 29 Päevakoogid **2-2.80**

Winter menu

Starters

- 1 Tuna tartar with ginger mayonnaise and rice chips, and tuna pastrami with spicy cherry sauce (gluten and lactose free) **6.50**
- 2 Beef platter: low temperature cooked beef tartar, beef liver pate and jellied beef tongue (gluten free) **5.50**
- 3 Aubergine and walnut rolls with paprika-parsley salsa and crispy bread (lactose free) **4.80**

Sandwiches

- 4 Layered sandwich with smoked bass cream and beetroot **4.20**
- 5 Brioche served with duck rillettes, orange and carrot jam **5.90**
- 6 Sandwich with Gorgonzola, burnt pear and lightly dried cherry tomatoes **5.50**

With wine and beer

- 7 Oven baked Brie served with croutons and rowan jelly (suitable for 2-3) **7.70**
- 8 Olive pate with roasted ciabatta (lactose free) **2.80**
- 9 Black bread served with ginger and garlic flavoured lard spread and marinated cucumbers (lactose free) **3.20**

Salads

- 10 Lettuce, cucumber and tomato **2.-**
Choose the dressing: balsamic-honey vinaigrette, white wine vinaigrette, herb vinaigrette, chilli vinaigrette, sour cream-dill sauce, yoghurt-mint sauce, aioli, Caesar dressing, orange-caper mayonnaise, chilli mayonnaise
- 11 **Extra toppings:** goat cheese, mozzarella, Parmesan, Brie, roasted salmon, shrimps, roasted chicken, Parma ham, roast beef, olives, roasted Mediterranean vegetables **2.-**

Soups

- 12 Spicy coconut and vegetable soup
Choose the topping: chicken, shrimps, salmon or mushrooms (lactose and gluten free) **2.90**
- 13 Lamb meatball soup with curry, vegetables and tomato (lactose and gluten free) **3.40**
- 14 Celery pureed soup served with warm Gorgonzola-escargot salad and grissinis **3.50**

Fish dishes

- 15 Salmon fillet with warm rice noodle-wakame salad, chilli and ginger broth and sesame seeds (lactose and gluten free) **7.30**
- 16 Bass fillet with Hollandaise sauce and roasted Mediterranean vegetables (gluten free) **8.20**
- 17 Creamy sea fruit and vegetable stew served with crispy wholegrain baguette **7.80**

Meat dishes

- 18 Baked chicken fillet with warm quinoa-vegetable salad and rucola sauce (gluten free) **6.30**
- 19 Roast beef with onion-garlic cream and a mustardy orange-caper sauce (lactose and gluten free) **10.-**
- 20 Pork hock with sweet and sour cabbage, potato gratin and creamy green pepper sauce (gluten free) **9.80**

Vegetarian dishes

- 21 Barley grouts and vegetable mash with salted cucumber-onion salad and sour cream sauce (gluten free) **6.-**
- 22 Tomato and coconut lentil stew with roasted aubergines (lactose and gluten free) **6.60**
- 23 Mini vegetable burgers served with buckwheat-oats bun and champignon-onion salad (lactose and gluten free) **7.30**

Desserts

- 24 Crème brûlée served with cardamom plums (gluten free) **2.80**
- 25 Caramelized apples with vanilla-honey sauce and almond-oats streusel (gluten free) **3.50**
- 26 Grappa flavoured panna cotta with cherry puree and almond-chocolate biscuits **3.80**
- 27 A scoop of sorbet or ice cream (gluten and lactose free / gluten free) **2.-**
- 28 Ice cream shake with pumpkin-apple juice (gluten free) **2.50**
- 29 Daily cakes **2-2.80**

Зимнее меню

Закуски

- 1 Тартар из тунца под имбирным майонезом и пастроми из тунца под острым вишневым соусом (блюдо не содержит лактозы и глютена) **6.50**
- 2 Мясная тарелка: запечённый на низкой температуре таттар из говядины, говяжий паштет и холодец из говяжьего языка (без глютена) **5.50**
- 3 Рулеты из баклажана с грецкими орехами и сальсой из паприки и петрушки с хрустящим хлебом (без лактозы) **4.80**

Бутерброды

- 4 Слоёный бутерброд с кремом из копчёного окуня и свёклой **4.20**
- 5 Бриошь с рильетом из утки под апельсиново-морковным соусом **5.90**
- 6 Бутерброд с сыром Горгонзола и обжаренной грушей с подсушенными помидорами-черри **5.50**

Закуски к вину и пиву

- 7 Запечённый сыр Бри с бриошь-крутонами и рябиновым желе (порция для 2-3) **7.70**
- 8 Паштет из оливок с поджаренной чиабаттой (без лактозы) **2.80**
- 9 Солёное чесночно-имбирное сало на чёрном хлебе с маринованными огурцами (без лактозы) **3.20**

Салаты

- 10 Салат-латук, томат, огурец **2.-**
Заправка к салату на выбор: мёдовый соус винегрет, белый винный уксусный винегрет, соус винегрет с травами, соус винегрет с чили, сметанно-укропная заправка, мятно-йогуртовый соус, айоли соус, соус Цезарь, соус с апельсинами и каперсами, майонез с чили
- 11 **Добавки к салату на выбор:** сыр из козьего молока, сыр Моцарелла, Пармезан, Бри, запечённый лосось, лосось холодного копчения, креветки, запечённое куриное филе, Пармская ветчина, ростбиф, оливки, запечённые средиземноморские овощи **2.-**

Супы

- 12 Острый кокосовый суп с овощами
Добавки на ваш выбор: курица, креветки, лосось или грибы (без лактозы и глютена) **2.90**
- 13 Суп из бараньих фрикаделек с овощами и помидорами (без лактозы и глютена) **3.40**
- 14 Суп из сельдерея с сыром Горгондзола и горячий салат с улитками и Гриссини **3.50**

Блюда из рыбы

- 15 Лосось под тёплым салатом из водорослей вакаме и рисовой лапшой и чили-имбирным соусом с кунжутом (без лактозы и глютена) **7.30**
- 16 Филе морского окуня под голландским соусом и запечённые средиземноморские овощи (без глютена) **8.20**
- 17 Рагу с морепродуктами и овощами под кремовым соусом и хрустящий цельнозерновой багет **7.80**

Блюда из мяса

- 18 Запечённое куриное филе под тёплым овощным-киноа салатом и соусом из рукколы (без глютена) **6.30**
- 19 Говяжий ростбиф под луково-чесночным кремом и горчичным соусом с апельсинами и каперсами (без лактозы и глютена) **10.-**
- 20 Свиная рулька с кисло-сладкой тушёной капустой, картофельной запеканкой и кремовым перечным соусом (без глютена) **9.80**

Вегетарианские блюда

- 21 Пшённая каша с овощами и салатом из лука и солёного огурца под сметанным соусом (без глютена) **6.-**
- 22 Чечевичное рагу под томатно-кокосовым соусом с баклажанами (без лактозы и глютена) **6.60**
- 23 Овощные бургеры: 2 мини-бургера с гречишно-овсяными булочками и салатом из шампиньонов и лука (без лактозы и глютена) **7.30**

Десерты

- 24 Крем-брюле под сливами с кардамоном (без глютена) **2.80**
- 25 Яблоки в карамели в ванильном соусе под миндально-овсяной крошкой (без глютена) **3.50**
- 26 Панна-котта с Граппой под вишневым пюре и миндально-шоколадным печеньем **3.80**
- 27 Сорбе (без лактозы и глютена) или шарик мороженого (без глютена) **2.-**
- 28 Коктейль-мороженое с яблочно-тыквенным соком (без глютена) **2.50**
- 29 Пироги дня цены до **2.80**



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

P **11-17**
Sun **11-17**
Bc **11-17**

Brunch 12.- / 6.-
Бранч 12.- / 6.-

Joogikaart / Drink menu / Карта напитков

Vahuveinid/ Prosecco & Cava/ Игристые вина

- 1 Prosecco Extra Dry, Canella (Itaalia/ Италия/ Italy) **6.-** 20cl/ **20.-** 75cl
- 2 Etichetta Nera Col di Luna Prosecco Brut (Itaalia/ Италия/ Italy) **22.-** 75cl
- 3 Belliini Cocktail, Canella, Veneto-Venezia (Itaalia/ Италия/ Italy) **6.-** 20cl/ **20.-** 75cl
- 4 Cava Brut Reserva, Segura Viudas (Hispaania/ Испания/ Spain) **6.-** 20cl/ **20.-** 75cl

Champagne/ Шампанское/ Champagne

- 5 Champagne Charles Mignon Grande Reserve Brut ler Cru **18.-** 18cl/ **60.-** 75cl

Valged veinid/ Белые вина/ White wine

Vein karahviniga/ Графин вина/ Wine by carafe:

- 6 Saveurs de Pomerols Blanc, Languedoc, Cave Pomerols (Prantsusmaa/ Франция/ France) **2.50** 15cl/ **6.-** 0,5L/ **12.-** 1L
- 7 Sauvignon Blanc IGP Languedoc-Roussillon, Laurent Miquel, Prantsusmaa (Prantsusmaa/ Франция/ France) **3.30** 15cl/ **16.-** 0,75L
- 8 Picpoul de Pinet AOC Languedoc, Cave de Pomerols (Prantsusmaa/ Франция/ France) **3.30** 15cl/ **16.-** 0,75L
- 9 Verdejo, Rodriguez Sanzo, Rueda (Hispaania, Испания, Spain) **3.50** 15cl/ **17.-** 0,75L
- 10 Pinor Grigio Friuli DOC, Villa Chiopris, Livon (Itaalia/ Италия/ Italy) **3.80** 15cl/ **18.-** 0,75L
- 11 Marcel Hugg Riesling Reserve 2012 (Alsace) **4.-** 15cl/ **20.-** 0,75L
- 12 Chardonnay Reserve Stellenbosch, Lyngrove (Lõuna-Aafrika/ ЮАР/ South Africa) **22.-** 0,75L

Rose vein/ Розовые вина/ Rose wine

- 13 Domaine Plessis Glain Cabernet Franc Rosé Vin de Pays du Val de Loire (Prantsusmaa/ Франция/ France) **3.50** 15cl/ **17.-** 0,75L

Punased veinid/ Красные вина/ Red wine

vein karahviniga/ Графин вина/ wine by carafe:

- 14 Casto Pequeno Tempranillo (Hispaania/ Испания/ Spain) **2.80** 15cl/ **6.-** 0,5L/ **12.-** 1L
- 15 MAS Basile Rouge (Syrah, Grenache) AOP Costieres de Nimes 2011 (Prantsusmaa/ Франция/ France) **3.30** 15cl/ **16.-** 0,75cl
- 16 Valpolicella DOC, Zeni (Itaalia/ Италия/ Italy) **3.30** 15cl/ **16.-** 0,75cl
- 17 Cotes du Rhone, Olivier Ravoire (Prantsusmaa/ Франция/ France) **3.50** 15cl/ **17.-** 0,75cl
- 18 Lacrimus 5 Rioja DOC, Rodriguez Sanzo (Hispaania/ Испания/ Spain) **3.50** 15cl/ **17.-** 0,75cl
- 19 Nero D'Avola Apassimento IGT Sicilia, Barone Montalto (Itaalia/ Италия/ Italy) **4.-** 15cl/ **20.-** 0,75cl
- 20 La Petite Perriere Pinot Noir VDP Loire, Guy Saget (Prantsusmaa/ Франция/ France) **4.-** 15cl/ **20.-** 0,75cl
- 21 Nespolino Sangiovese Merlot Rubicone IGT Emilia-Romagna, Poderi Dal Nespole (Itaalia/ Италия/ Italy) **18.-** 0,75cl
- 22 Syrah/Grenache Classique AC Ventoux, Marrenon (Prantsusmaa/ Франция/ France) **18.-** 0,75cl
- 23 Chianti Classico "Le Capanne", Castello di Querceto, Toscana (Itaalia/ Италия/ Italy) **22.-** 0,75cl

Põltsamaa Kuldne 2005

- 24 Eesti vein/ Эстонский вино/ Estonian wine **3.80** 8cl

Liköörid/ Ликёры/ Liqueur

- 25 Jägermeister **2.50** 4cl
- 26 Baileys original irish cream **2.50** 4cl
- 27 Rigas black balsam currant **2.50** 4cl
- 28 Fernet Branca **2.50** 4cl
- 29 Limoncello **2.50** 4cl
- 30 Astelpaju naps **2.50** 4cl
- 31 Vana Tallinn **2.50** 4cl

Viin/ Водка/ Vodka

- 32 Saaremaa viin/ водка Saaremaa **1.50** 4cl/ **35.-** 1L
- 33 Viin Russki Standart/ водка Русский Стандарт **2.50** 4cl/ **60.-** 1L
- 34 Aniisiviin/ Анисовая водка/ Pernot **2.50** 4cl
- 35 Sesooni võilille maitseviin/ Фирменная водочная настойка из одуванчиков/ Buttercup vodka **2.80** 4cl
- 36 Tiina Taurate "Pipar & Viin" **2.50** 4 cl/ **30.-** 0,5L pdl

Gin/ Джин/ Gin

- 37 Liviko Gin **1.50** 4cl/ **35.-** 1L
- 38 Bombay Sapphire dry gin **3.-** 4cl/ **75.-** 1L

Rumm/ Ром/ Rum

- 39 Mount Gay Eclipse (hele või tume) **2.50** 4cl/ **60.-** 1L

Viski/ Виски/ Whisky

- 40 Famous Grouse **2.60** 4cl
- 41 Tullamore Dew **2.60** 4cl
- 42 Laphroaig 10 yo **6.50** 4cl

Brändi/ Бренди/ Brandy

- 43 Valge kurg 3*/ Белый аист 3 * **1.80** 4cl

Konjak/ Коньяк/ Cognac

- 44 Chateau de Montifaud V.S.O.P. **6.-** 4cl

Kalvados/ Кальвадос/ Calvados

- 45 Berneroy calvados V.S.O.P. **4.-** 4cl

Vermut/ Вермут/ Vermouth

- 46 Gancia Vermouth bianco/ rosso/ extra dry **2.50** 8cl

Bitter/ Биттер/ Bitter

- 47 Campari **2.-** 4cl

Tekiila/ Текила/ Tequila

- 48 Sauza silver **2.50** 4cl
- 49 Sauza gold **2.50** 4cl

Sachasa/ Кашаса/ Cachaca

- 50 Cachaca51 **2.50** 4cl

A'Le Coq õlu/ пиво A'Le Coq A'Le Coq beer

Aleksander vaadiõlu/ Пиво бочковое/
Alexander draught beer **2.-** 0,33cl / **2.50** 0,5L

Pudeliõlled / Бутилированное пиво / Bottle beer:

- 51 Premium **2.50** 0,5L
- 52 Tõmmu Hiid **2.50** 0,5L
- 53 Premium Extra **2.-** 0,33cl

Importõlu/ Импортное пиво/ Import beer

- 54 Newcastle Brown Ale **2.60** 0,33L
- 55 Hoegaarden White **2.60** 0,33L
- 56 Leffe Blonde või Leffe Brune **2.60** 0,33L
- 57 Gold Hobgoblin **2.80** 0,33L
- 58 König Ludwig Weissbir või König Ludwig Dunkel **3.-** 0,5L
- 59 Crafty Dan Triple C **4.20** 0,33cl
- 60 Pauwel Kwak **4.-** 0,33L
- 61 Delta IPA BIO hele või Dark Sister Black IPA tume **4.20** 0,33L
- 62 Saison Dupont **4.20** 0,33L
- 63 St Peters Organic best bitter **4.90** 0,5L
- 64 Buckler alkoholivaba õlu/ Безалкогольное/Alk free **1.90** 0,33L

Siidrid/ Сидры/ Cider

- 65 Thistly cross, šoti naturaalne õunasiider naturaalse ingverimahлага/ Шотландский натуральный яблочный сидр с имбирным соком/ Scottish Natural apple cider natural ginger juice **4.50** 0,33L
- 66 Thistly cross, viskivaadis seisnud šoti naturaalne õunasiider/ Натуральный шотландский яблочный сидр, выдержанный в бочках из-под виски/ Scottish Natural apple cider whiskey-flavored **4.50** 0,33L
- 67 Henry Westons Vintage **5.-** 0,5L
- 68 Normandie Natural Ciders Brut õuna või pirni/ Яблочный или грушевый/ Apple or pear **5** 0,33L/ **12.-** 0,75L
- 69 Alkoholivaba siider/ Безалкогольный сидр/ Alk free cider **8.-** 0,75L

Siidri asemel/ Вместо сидра/ Instead of cider (veini-mate jook/ винный-мате коктейль/ wine-mate drink)

- 70 MARI join the lama **4.40** 0,275L

Kokteilid/ Коктейли/ Cocktails

- 71 Gin Tonik **3.-** klaasiga / бокал / by glass **14.-** kannuga / кувшине / by jug (1L)
- 72 Rum Cola **3.-** klaasiga / бокал / by glass **14.-** kannuga / кувшине / by jug (1L)
- 73 Vodka Juice **3.-** klaasiga / бокал / by glass **14.-** kannuga / кувшине / by jug (1L)
- 74 Caipiroska **3.50** klaasiga / бокал / by glass
- 75 Caipirinha **3.50** klaasiga / бокал / by glass

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

Karastusjoogid/ Прохладительные напитки/ Soft drinks

- 76 Pepsi / Pepsi Max **1.-** 0,2L
- 77 7Up **1.-** 0,2L
- 78 Mirinda **1.-** 0,2L
- 79 Hartwall Tonic Water/ Ginger ale/ Red soda **1.60** 27,5cl

Veed/ Воды/ Water

- 80 Perlage garboniseeritud / Garboniseerimata mineraalvesi / Натуральная газированная/ Негазированная минеральная вода Perlage **1.50** 0,33L
- 81 Borjomi / Боржоми **2.-** 0,5L
- 82 Apelsini-pohlavesi / Бруснично-апельсиновая вода / Orange-cowberry water **2.-** 1L

Mahlad/ Соки/ Juice

- 83 Õuna, apelsini, tomati, jõhvika, ploomi, õuna-virsiku, porgandi-õuna-maasika, ananassi, viinamarja **1.-** 0,25L
Яблочный, апельсиновый, томатный, клюквенный, сливовый, яблочно-персиковый, ананасовый, виноградный **1.-** 0,25L
Apple, orange, cranberry, plum, grape, apple-peach, pineapple drink **1.-** 0,25L
- 84 Päeva morss/ Морс дня/ Daily juice drink **0.80** 0,25L
- 85 Päeva limonaad/ Лимонад дня/ Daily lemonade **1.20** 0,25L

Smuutid/ Смузи/ Smoothie

- 86 «Fairfood» (Mango-apelsini, porgandi-ingveri, passioni (granadill)-virsiku, ananassi-banaani-kookose) (Манго-апельсиновый, имбирно-морковный, маракуйя-персиковый, ананасово-бананово-кокосовый) (Mango-orange, carrot, peach-passion fruit, pineapple-banana-coconut) **3.50.-** 0,25L

Naturaalsed mahlad/ Натуральные соки/ Natural juices

- 87 Triinu õunamahl/ Яблочный сок/ Apple juice 100% mahe mahl **1.90** 0,25L **3.70.-** 0,5L
- 88 Värskelt pressitud apelsini-pirnimahl/ Свежевыжатый Апельсиново-грушевый сок/ Fresh orange-pear juice **3.-** 0,3L

Kohv/ Кофе/ Coffe Drink

- 89 Kohv/ Кофе/ Coffee **1.60**
- 90 Espresso/ Эспрессо **1.60**
- 91 Caffè Latte/ Кофе латте **2.20**
- 92 Cappuccino/ Капучино **2.20**
- 93 Vürtside ja piimaga kohvijook/ Кофейный напиток с молоком и пряностями/ Coffee with spices and milk **3.-** (kann, чайник, pot)

Kannuteed/ Заварной чай (чайник) Tea Kettle

- 94 Must tee Earl Gray/ Чёрный чай/ Earl Gray **1.80**
- 95 Roheline tee Green original/ Зелёный чай **1.80**
- 96 Roheline tee Jasmine Blossom/ Зелёный чай **1.80**
- 97 Puuviljatee/ Фруктовый чай **1.80**
- 98 Vürtside ja piimaga teejook/ Чайный напиток с молоком и пряностями/ Tea with spices and milk (kann, чайник, pot) **3.-**

Taimeteed kannuga/ Травяной чай (чайник)/ Herbal tea

- 99 Eestimaa taimedest segutee/ Чайный сбор из эстонских трав/ Estonian herbal tea **2.-**
- 100 Ingveri tee/ Имбирный чай, органический/ Ginger tea **2.-**

Kuumad joogid/ Hot drinks

- 101 Kuum pihlakajook/ Горячий брусничный напиток/ Hot dogberry drink **2.50** 0,2L
- 102 Kuum ingveri-mee-sidrunijook/ Горячий имбирно-медовый напиток с лимоном/ Hot ginger-honey-lemon drink **2.50** 0,2L
- 103 Kakao/ Какао/ Hot chocolate **2.50** 0,3L
- 104 Sesooni hõõgvein (alkoholiga)/ Глинтвейн (алкогольный)/ Mulled wine **3.50** 0,2L