

ETTE HAUGATA

<i>Hapukurk mee ja hapukoorega</i>	4.-
<i>Soolaheeringas sooja keedukartuli, hapukoore ja munaga</i>	6.-
<i>Seto sõir pohlakastme ja ürdivõiste saiakrõpsudega</i>	6.-
<i>Kodune kanamaksapasteet soolakurgi ja musta leivaga</i>	5.-
<i>Sealihasült musta leiva, mädarõika, äädika, sinepi ja hernestega</i>	6.-
<i>Veisekeele salat peedi ja majoneesikastmega</i>	7.-
<i>Värske salat</i>	5.-
<i>Juustuvalik kahele Nopri talu juustudest</i>	19.-
<i>Kalavalik kahele</i>	19.-
<i>(soolaheeringas, marineeritud räimed, vürtsikilufileed, sprotid, õrnsoolatud lõhe, hapukoore, röstsai, must leib)</i>	

ÕLLELE KAASLASEKS

<i>Praetud must leib küüslaugu ja juustukastmega</i>	4.-
<i>Kana pugud mädarõikakastmega</i>	6.-
<i>Juustupallid küüslauguse kastmega</i>	6.-
<i>Krõbedad seakõrvad küüslauguse kastmega</i>	6.-

PIKAL LEEMEL ROAD

<i>Traditsioonilisel viisil valmistatud hapukapsasupp sealihaga</i>	6.-
<i>Tummine hernesupp suitsutatud sealihaga</i>	6.-
<i>Peedisupp veiselihaga, serveeritud hapukoorega</i>	6.-

MATSAKAS MAOTÄIS

<i>Mulgipuder krõbedate peekonikuubikutega</i>	8.-
<i>Nõiavorm (juustuga üleküpsetatud kartulipuder metsaseentega)</i>	12.-
<i>Praetud veisemaks kooseses kastmes, lisandiks tatar ja peedi -küüslaugu salat</i>	14.-
<i>Verivorstid hapukapsa, ahjukartulite, marineeritud kõrvitsa ja pohla kastmega</i>	15.-
<i>Traditsiooniline seapraad hapukapsa, ahjukartulite ja rammusa sinepikastmega</i>	16.-
<i>Ahjuküps kanakintsuliha ahjukartulite, värskel salati ja metsaseenekastmega</i>	16.-
<i>Tursafilee mundris, lisandiks keedukartul, marineeritud kõögiviljasalat ja sinepikaste</i>	17.-
<i>Pardifilee suitsuse porgandipüree, nuikapsa-selleri salati ja mustsõstra-balsamiäädikaga</i>	20.-
<i>Tallelihast hakk-kotlet suitsujuustuga, lisandiks mulgipuder, peedisalat ja veinikaste</i>	19.-
<i>Tumedas õlles valmistatud põdraliha-metsaseenehautis serveeritud kartulipüree ja eestimaiste juurikatega</i>	24.-
<i>Eesti vorstisööming kahele</i>	29.-
<i>(erinevad eestimaised liha- ja ulukilihavorstid, ahjukartul, hapukapsas, kastmed)</i>	
<i>Eesti lihasööming kahele</i>	39.-
<i>(seakoot, kana, sealiha, peekon, lihapall, meejuurikad, ahjukartul, hapukapsas, veinikaste ja sinep)</i>	
<i>Peakokk soovitab:</i>	23.-
<i>„Kuldse Notsu” krõbe seakoot terava sinepi, hapukapsa ja ahjukartulitega</i>	

SUU MAGUSAKS

<i>Traditsiooniline kama metsamarjadega</i>	4.-
<i>Kõrtsi marjakook vaniljekastmega</i>	6.-
<i>Jäätisevalik astelpajusiirupiga</i>	6.-
<i>Soe marjapott küpsiste ja vaniljekreemiga</i>	7.-
<i>„Vana Tallinna“ likööri maiteline toorjuustukook mustal leival</i>	7.-

*Hinnad sisaldavad 20% käibemaksu
Meeldivat siinviibimist!*