

TAPAKSET – ТАПАСЫ

Tapas-lautanen kahdelle (Serranon kinkku, chorizo-makkara, kalmarirenkaat mustetempurassa, aurinkokuivatut tomaatit, oliivit) Тапас на двоих (ветчина серрано, колбаса чоризо, кольца кальмара в кальмаровом кляре, вяленые томаты, оливки)	8.50
Suuret kaprikset tempurassa valkosipulimajoneesin kera Большие каперсы в кляре с чесночным майонезом	4.20
Patatas Bravas ja tulista espanjalaista kastiketta Кубики картофеля «Пататас Бравас» в остром испанском соусе	4.50
Uunilämmin leipä tomaatin ja kylmäpuristetun oliiviöljyn kera Горячая булка с томатом и оливковым маслом холодного отжима	4.70
Kasvishummusta ja rapeaa ciabattaa Хумус с овощами и хрустящей джабаттой	5.50
Tonnikalakroketteja ja katalonialaista romesco-kastiketta Крокеты из тунца с соусом Ромеско по-каталонски	7.50
Kalmarirenkaita mustetempurassa ja romesco-kastiketta Кальмары в кальмаровом кляре с соусом Ромеско	7.90
Grillattua meritursasta, kvinoaa ja hollantilaista kastiketta Гриль осьминог с киноа и голландским соусом	11.30
Tonnikalatartar, avokadovahtoa ja mustajuurilastuja Тартар из тунца с кремом из авокадо и чипсами из испанского козельца	11.50

TAPAKSET – TAPASY

- Tonnikalatataki, avokadovaahtoa, tuoretta paprikaa ja seesaminsiemeniä** 12.20
Татаки из тунца с кремом из авокадо, свежей паприкой и семенами кунжута
- Paistettuja katkarapuja ja rapeaa ciabattaa valkosipulin ja oliiviöljyn kera** 12.50
Печёные креветки с хрустящей джабаттой, чесноком и оливковым маслом
- Paistettuja kampasimpukoita, chorizoa, babykinaattia ja pinjansiemeniä** 12.90
Жареные гребешки с колбасой чоризо, молодым шпинатом и семенами пинии
- Paistettua kananmaksaa ja Iberian chorizoa 10-vuotiaan sherryn kera** 7.30
Жареная куриная печень с иберийской чоризо и хересом 10-летней выдержки
- Naudan paahtopaistia, kapriksia, marinoitua paprikaa, manchego-juustoa ja aiolikastiketta** 11.30
Говяжий ростбиф и каперсами, маринованной паприкой, сыром манчего и соусом айоли
- Jamon Serrano – ilmakeivattua espanjalaista kinkkua, oliiveja ja parmesaanilastuja** 12.90
Хамон серрано — вяленая испанская ветчина с оливками и чипсами из пармезана
- Kansainvälinen juustolajitelma tomaattisoseen kera (espanjalainen lampaanmaitojuusto, englantilainen savucheddar, italialainen sinihomejuusto, saarenmaalainen vanha gouda)** 12.90
Ассорти из сыров разных стран с томатным пюре (испанский бараний сыр, английский копчёный чеддар, итальянский сыр с голубой плесенью, сааремааский сыр «старая гауда»)

SALAATIT/KEITOT/PASTAT – САЛАТЫ/СУПЫ/ПАСТЫ

Kurpitsasosekeitto rapean Serranon kinkun, mustajuurilastujen ja kurpitsansiementen kera 5.50

Тыквенный крем-суп с хрустящей ветчиной серрано, чипсами из испанского козельца и тыквенными семечками

Lämmin paahtopaistisalaatti ja grillattuja kasviksia salaattipedillä 10.90

Тёплый салат с ростбифом и овощами гриль на подушке из салата

Grillattu tonnikalapihvisalaatti violetin perunan, papujen ja uppomunan kera 11.50

Салат со стейком из тунца с краснокочанной капустой, бобами и яйцом-пашот

Kurpitsapasta babykinaatin ja manchego-juuston kera 9.70

Тыквенная паста с молодым шпинатом и сыром манчего

Pasta Serranon kinkun, chorizon, yrtti-parmesaanilastujen ja tomaatti-paprikakastikkeen kera 10.90

Паста с ветчиной серрано, колбасой чоризо, пряными пармезановыми чипсами и томатно-папричным соусом

PÄÄRUOAT – PERVYIE БЛЮДА

Karamellisoitu sipulikakku vuohenjuuston, tomaatin ja balsamietikan kera Карамелизованное луковое пирожное с козьм сыром, томатом и густым бальзаминовым уксусом	11.30
Perinteinen katalonialainen äyriäispaella (Hinta yhdelle hengelle, tilaukseen tarvitaan vähintään kaksi henkilöä) Традиционная каталонская паэлья с морепродуктами (Цена на одного человека, минимальный заказ — на двоих)	18.00 /per
Espanjalainen tonnikalapihvi, artisokkavaahtoa, karamellisoitua sipulia ja rakuunakastiketta Испанский стейк из тунца с кремом из артишока, карамелизованным луком и соусом из эстрагона	18.50
Ruskistettu ankanfilee, paahdettuja kasviksia, punajuurivaahtoa ja punaviini-kirsikkakastiketta Утиное филе с золотистой корочкой, с овощами гриль, свекольным кремом и винно-вишневым соусом	15.30
Paistettu naudan entrecôte, karhunlaukkasosetta, shimeji-sieniä ja Oloroso-kastiketta Запечённый говяжий антрекот с пюре с черемшой, грибами шимеджи и соусом Олороса	23.30
Espanjalainen kauriinfilee, mukulasellerivaahtoa, sienisamosaa ja punaviini-kirsikkakastiketta Филе из оленины по-испански с кремом из сельдерея, пирожки самоса с грибами и винно-вишневым соусом	26.20

JÄLKIRUOAT – DESSERTY

Alter Egon päivän kakku	4.00
Пирожное дня «Альтерэго» Kysy lisätietoa tarjoilijalta. О наличии спрашивайте у обслуживающего персонала.	
Churroja ja suolakaramellikastiketta	5.10
«Чурро» с солёным карамельным соусом	
Crema catalana -paahtovanukas karamellisoidun sokerin ja tuoreiden marjojen kera	5.60
Крем по-каталонски с карамелизированным сахаром и свежими ягодами	
Pavlova – sitruunavaahtoa ja kauden marjoja	5.60
Павлова с лимонным кремом и сезонными ягодами	

HOUSE WINES

CAVA AND SPARKLING WINE

Delapierre Classic Brut

5.10 / 24.50

Sparkling wine from Spain is produced almost exclusively in Catalonia. It is produced using the same method as in Champagne, but is distinguished to it due to geographic designation. Green apple, pear and citrus are frequently noted in cava. The high acidity found in most cavas makes them easy to pair with a variety of foods and it's also commonly consumed as an aperitif.

De Muller Mas de Valls Rose

5.50 / 27.90

Brilliant and sustained pale pink colour with green shades. It has fine bubbles with intense and elegant smell, where the aromas of youth are in harmony with the varietal and ageing aromas. Seductive and distinct ripe apple and lemon aromas with subtle presence of ageing notes (butter). This wine is rich in the mouth: the dominating fruity taste is well balanced with acidity. This Brut is perfect as an aperitif and accompanies well all sorts of fish.

VALGE / WHITE

Albarino Rias Baixas DO, Bodegas Eidosela

5.10 / 24.50

This wine has high intensity - it is very fragrant, fruity and floral yet fresh and subtle, it also has reminiscent of stone fruits (peach and apricot). It has a strong taste that is clean, silky and glyceric with very-well balanced acidity. The good structure and greasiness of the wine makes it go perfectly with all kinds of fish and seafood as well as Asian food.

De Muller Chardonnay

5.50 / 27.90

A sumptuous white wine elaborated with our rich Mediterranean vines of Chardonnay. The latter comes from its fermentation and ageing in French, American, Hungarian, Russian, Rumanian, Slovakian and German oak barrels. It has a high variety aroma of banana enhanced with the many aromas given by different oaks. Complex and elegant spicy aromas of coconut and vanilla with some citric touches and slight milky sensations.

HOUSE WINES

San Millan Rueda Verdejo

5.10 / 24.50

One of Spain's most popular cultivated white wines, Verdejo should hold a place in any wine enthusiast's collection. Expect bright and fresh acidity with prevailing lemon, green apple, kiwi and pear. You will also enjoy fennel, mushroom and a hint of grass. The wine is dry and should be served chilled.

ROOSA / ROSE

Abadal Rosat, Cabarnet Sauvignon Sumoll

5.10 / 24.50

The refreshing character of the local Sumoll variety is fused with fruity, fun expression, marked by the aromas of wild strawberries and red forest fruits, strawberry tree and pomegranate found in the surroundings. This wine is exuberant and fresh, presenting plums and raspberries with sweet jam notes.

PUNANE / RED

Matsu „El Picaro“ Toro

5.50 / 27.90

This wine has a great robe and a profound color, an expression of its young age. It has an intense aroma in which one can find dark fruits such as blackberries and blueberries, mineral notes also appear, creating this fresh wine with complexity.

Friki Wines Tempranillo, Vino de la Tierra de Castilla, Bodegas Crin Roja

5.10 / 24.50

Spanish classic - 100% Tempranillo: medium bodied and nicely balanced. The notes are caramel corn with cranberries and red liquorice. The flavours are sour cherries, plums and currants. Good to pair with tapas or pastas and paellas.

CAVA — CHAMPAGNE

La Escapada, Cava Semi Secco, Hispaania	31.00
DePro Cava Brut, Hispaania	32.50
La Escapada, Cava Rosado, Hispaania	33.50
DePro Cava Brut, Magnum Hispaania	72.00
Augusti Torello Mata Cava Brut Nature Grand Reserva, Hispaania	89.00
Perrier Jouet Grand Brut, Champagne Prantsusmaa	168.00

WHITE WINES

Domenech-Vidal Masia La Sala Xarello-Macabeo-Chardonnay	28.00
Abadal Blanc (Sauvignon Blanc), DO Pla de Pages	30.00
Bodegas Ego Goru El Blanco, Chardonnay-Moscatel	34.00
Bodegas Abadal Picapoll DO Pla de Pages	44.00
LaFou Els Amelers (100% Grenach Blanc), DO Terra Alta	53.00
Casa Rojo The Orange Republic, Godello	71.00

ROSE WINES

Casa Rojo, Musso Rose, Organic	26.00
Raimat Rosada Cabarnet Sauvignon Tempranillo	28.30

RED WINES

Domenech-Vidal Masia La Sala Tempranillo-Cabarnet-Garnacha	28.00
Abadal Franc, Bodegas Abadal, DO Pla de Pages	30.00
Marionette, Bodegas Ego, DO Jumilla	34.00
Monasterio de San Miguel Tinto Roble, Bodegas Prado de Olemdo, DO Ribera del Duero	39.00
LaFou El Sendr, LaFou, DO Terra Alta	53.00
5 Merlot, Bodegas Abadal, DO Pla de Pages	57.00
The Invisible Man, Casa Roja, DOP Rioja	71.00
Monasterioe de San Miguel Reserva, Bodegas Prado de Olemdo, DO Ribera del Duero	79.00

DRINKS

Soft Drinks

COCA-COLA	0.25l	2.50
COCA-COLA ZERO		
FANTA		
SPRITE		
THOMAS HENRY tonics	0.2l	3.00
S. PELLEGRINO sparkling water	0.5l	3.00
ACQUA PANNA mineral water	0.5l	3.00

Fresh Juice

ORANGE, GRAPEFRUIT OR APPLE		
small	0.25l	4.50
big	0.5l	6.50

Ask for mixture!

Our juices are made from 100% fresh fruits and are pressed right before serving.

Beer & Cider

SAKU KULD		
draft		
small	0.33l	4.20
big	0.5l	5.20
KRONENBERG BLANC		
small	0,25l	4,40
big	0,5l	5,90
SAKU TUME	0.5l	5.20
BUCKLER W/O ALC.	0.33l	3.00
GIN LONG DRINK	0.33l	5.20
APPLE CIDER	0.33l	3.90
PEAR CIDER	0.33l	3.90

Especial's From Spain:

AVALON dry apple cider	0.33l	6.20
ESTRELLA beer	0.25l	4.20
SAN MIGUEL beer	0.25l	4.20

DRINKS

Liquor

Especial's from Spain 4cl 4.00
LIMONCELLO

Especial's from Estonia 4cl 4.00
VANA TALLINN

DOOLEY'S 4cl 4.00

JÄGERMEISTER 4cl 4.00

WENNEKER 4cl 4.00
(ask for flavours)

Rum

SANTIAGO de CUBA 4cl 4.00
RON CARTA BLANCA

SANTIAGO de CUBA 4cl 4.00
RON ANEJO

Vodka

RUSSIAN STANDARD 4cl 4.00

CACHACA 51 4cl 4.00

Gin

MARTIN MILLERS 4cl 5.00
ORIGINAL

NORMINDIA 4cl 5.00

Tequila

LUNAZOL BLANCO 4cl 4.00

JOSE CUERVO REPOSADO 4cl 4.50

Brandy and Cognac

FERNANDO de CASTILLA 4cl 5.10

HENNESSY VS 4cl 6.00

HENNESSY VSOP 4cl 8.00

Whiskey

BUSHMILLS 4cl 4.00

CARDHU 12YO 4cl 8.00

COFFEES

Cafe Especial's from Spain

Cortado 2.20
Espresso with milk foam

BonBon 2.90
Espresso with condensed milk

Carajillo 3.50
Espresso with brandy

Americano	2.50	Pot of tea	3.50
Espresso	2.20	Cacao	3.00
Capuccino	2.70	Mint Cacao	6.50
Cafe Latte	2.70	Irish Coffee	6.50
Ice Coffee	4.30	Vana Tallinn Coffee	6.50
Tea	2.20		