



Restoran Baieri Kelder

Õllesuupisted * Snacks with beer

Küüslauguleivad	40 kr
Garlic Bread	
Peekoni ja sibulaga praetud soolaoad küüslaugukastmega	40 kr
Salted Beans Fried with Bacon and Onions, Served with Garlic Sauce	
Juustukangid tšilli-jogurtikastmega	65 kr
Cheese Slices with Chilly and Yoghurt Sauce	
Suitsuseakõrvad	70 kr
<i>röstitud leiva, marineeritud küüslaugu, pärlsibula, ja küüslaugukastmega</i>	
Smoked pork ears	
<i>with Toasted Rye Bread, Marinated Garlic, Pearl Onions and Garlic Sauce</i>	
Paneeritud broilerifileelõigud karrikastmega	72 kr
Fried Chicken Fillet Slices with Curry Sauce	
Õlletaldrik	95 kr
<i>õllesigarid, juustukangid, suitsu seakeel, röstsibul, marineeritud seemed, marineeritud kurk, marineeritud tomat, soolaküpsised, tšilli tipikaste</i>	
Snack Plate	
<i>Bologna Sausage, Cheese Slices, Smoked Pork Tongue, Saltine, pickled Mushrooms, Gherkins, Pickled Tomato, Chilly and Mayonnaise Sauce</i>	
Baieri vorstitaldrik	89 kr
<i>valik vorste pärlsibula, marineeritud kurgi ja oliividega</i>	
Bavarian Sausage plate	
<i>A plate of Sausages with Pearl Onions, Gherkins and Olives</i>	
Juustuvalik	140 kr
Cheese Plate	

Eelroad * Appetizers

Soolaheeringas	65 kr
<i>keedukartulite, hapukoore ja punase sibulaga</i>	
Herring	
<i>with Boiled Potatoes, Sour Cream and red Onion</i>	
Värske salat fetajuustu ja kapparitega *	70 kr
<i>jääsalat, tomat, paprika, punane sibul, õun, õli-veiniädika kaste</i>	
Green Salad with Feta Cheese and Pickled Caper	
<i>Green Iceberg, Paprika, Apple, Tomato, Olive Oil Dressing</i>	
Baieri juustusalat röstitud leival	75 kr
<i>sink, juust, marineeritud kurk, majoneesikaste</i>	
Bavarian Cheese Salad Toasted Black Bread	
<i>Ham, Cheese, Gherkins, Mayonnaise Dressing</i>	

Soe kartuli-metsaseenesalat	75 kr
<i>kartul, sibul, peekon, rohelised oad, praetud seemed, majoneesikaste</i>	
Hot Potatoes-Mushroom Salad	
<i>Boiled Potatoes, Onion, Bean, Bacon, Mushrooms, Mayonnaise Sauce</i>	
Broilerifilee-kirsisalat	85 kr
<i>jääsalat, õun, seller, marineeritud kurk, broilerifilee, majoneesikaste</i>	
Chicken- Cherry Salad	
<i>Green Iceberg, Pickled Gherkins, Celery, Chicken Fillet, Apple, Mayonnaise Sauce,</i>	
Puuraidurileib	110 kr
<i>grillitud seafilee röstitud leival, kartuli-oasalat, tomati-sibulasalat, röstitud sibul, pepperoni</i>	
Lumberjack`s sandwich	
<i>Grilled Pork Fillet on Toasted Black Bread, Potato -Bean Salad, Tomato -Onion Salad, Roast Onion, Pepperoni</i>	

Supid * Soups

Thüringeri hapukapsasupp	55 kr
Thüringeri Sauerkraut Soup	
Oasupp jäägrivorstiga	55 kr
Bean Soup with Bavarian Hunter Sausages	
Guljašš-supp	80 kr
Goulash	

Vorstid * Sausages

Baieri jäägrivorstid hapukapsa ja ahjukartulitega	89 kr
Bavarian Hunter Sausages with Sauerkraut and Oven Baked Potatoes	
Saksa praevorst punase kapsa ja ahjukartulitega	89 kr
Bavarian Sausages with Red Cabbage and Oven Baked Potatoes	
Ahjus küpsetatud valged vorstid	89 kr
With Potatoe-Leek Salad and rote pickled Onion	

Praed * Main courses

½ küpsetatud seakooti	155 kr
<i>praeleeme, hapukapsa ja ahjukartulitega</i>	
½ Roast Pork Shank	
<i>with Gravy, Sauerkraut and Oven Baked Potatoes</i>	
Viini šnitsel kartuli-porrusalatiga	145 kr
Vienna Schnitzel with Potato-Leek Salad	
Grillitud seakarbonaad	145 kr
<i>ahjukartulite, röstsibula, praekaalicate ja metsaseenekastmega</i>	
Grilled Pork Chop	
<i>with Oven Baked Potatoes, Roast Onion, fried Turnip and Mushroom Sauce</i>	
Grillitud seasuitsusink	95 kr
<i>ahjukartulite, marineeritud peedi ja piprakastmega</i>	
Grilled Smoked Pork Ham	
<i>with oven Baked Potatoes, pickled Beetroot and Pepper Sauce</i>	
Praetud veisemaks Berliini-päraselt	89 kr
<i>tambitud kartulite, praeõunte, pohlamoosi ja röstsibulatega</i>	

Roasted Beef Liver by Berlin Style <i>with masched Potatoes, fried Apples, Lingonberry Jam and Roast Onion</i>	
Grillitud veisefilee <i>früikartuli, konserv tomati, peperoni, maisi ja rohelse pipra kastmega</i>	250 kr
Grilled Beef Fillet <i>French Fries, Pickled Tomato, Corn and Green Pepper Sauce</i>	
Mandlitega paneeritud broilerifilee <i>kiipsetatud kartulite, õuna-pohlasalati ja aprikoosikastmega</i>	150 kr
Chicken Fillet with Almonds <i>with Ovenbaked-Potatoes, Apple Lingonberry Salad and Apricot Sauce</i>	
Grillitud lõhefilee <i>Metsiku riisi, Hollandi kastme ja aurutatud brokoli ja porganditega</i>	145 kr
Grilled Salmon fillet <i>with Wild Rice, Hollandaise Sauce and Steamed Broccoli</i>	
Grillitud lestafilee aurutatud köögiviljadega <i>Sveni lemmik</i>	120 kr
Grilled Plainfish fillet with steam Vegetables <i>Sven´s Favourite</i>	
Küpsetatud kartul * <i>metsaseenekastme, praekaalivate ja porganditega</i>	65 kr
Baked Potatoes <i>with fried Turnip, Carrot and Mushroom Sauce</i>	

Magustoidud * Desserts

Õunastrudel vanillikastmega Applestrudel with Vanilla Sauce	65 kr
Lumised Alpid <i>sidrunijäätis likööri ja vahukoorega</i>	65 kr
Sacheri tort	65 kr
Sacher Cake	

Kuumad joogid * Hot drink

Tee Gurman`s	20 kr
Tea Gurman`s	
Kohv	25 kr
Coffee	
Kakao	27 kr
Cocoa	
Espresso	28 kr
Cappuccino	30 kr
Caffe Latte`	30 kr
Iiri kohv	70 kr
Irish Coffee	

RESTORAN BAIERI KELDER

Gastronoomiakonkursi "Höbelusikas 2005"

"Parim publi 2005" tiitli võitja, "Parim õllepakkuja 2005" nominent

Roosikrantsi 2a, Tallinn 10119 avatud E-L kl 12-23, tel. 6 400 045

www.stbarbara.ee