



MEKK baaris kohtuvad tänapäevane Eesti joogikultuur ja Moodne Eesti KöögiKunst.

MEKK baaris alustame alati jookidest ja seejärel kombineerime sinna juurde meelepärased road. Kui restoranis MEKK on pöhirõhk toidul ja joogipool toetab kõike head ja paremat, mida MEKK-i meeskond on loonud, siis baaris on lood vastupidi.

MEKK baaris on rikkalik viina- ja kohapeal valmistatud napsude menüü. Nende intensiivsete ja kargete jookide serveerimisele pööratakse eraldi rõhku ja tähelepanu. Loomulikult on lisaks kangetele jookidele esindatud ka kohapeal valmistatud karastusjoogid, klassikalised kokteilid, millele on Eesti maiku juurde antud ning kõrgel tasemel serveeritud tee- ja kohvijoojid.

MEKK baari toiduvaliku tähelepanu keskpunkt on MEKKseritel ehk külmade suupistete ja roogade valikutel, mis serveeritakse lauale vaagnatel. Mekserid tagavad maitserännaku nii nõudlikule elamusteotsijale kui meeleolukale sõpruskonnale, andes võimaluse proovida mitmeid roogasid, jagada neid kaaslastega ja veeta maitstva toiduga suisa terve õhtu! Lisaks mekseritele, leiab menüüst ka toekamad terve toidukorra salatid, MEKK-i pearoad ja maitsvad desserdid. MEKK-i tuntud kvaliteet ja ehtsus on tagatud ka baaris!

Head nautimist!

MEKK bar combines contemporary Estonian drinking culture and Modern Estonian Cuisine.

At MEKK bar, we always begin with drinks and then combine with them dishes to everyone's liking. Whereas at the MEKK restaurant the emphasis is on food, with drinks supporting the delicacies created by the MEKK team, it is the other way around at the bar.

MEKK bar features rich menu of vodkas and made-on-the-premises spirits. Particular emphasis and attention are devoted to serving these intense and bracing drinks. Needless to say, besides strong alcoholic drinks, also available are made-on-the-premises soft drinks, classic cocktails with an infusion of Estonian flavour, and teas and coffees served to a high standard.

The selection of food at MEKK bar focuses on MEKKsers, selections of cold hors d'oeuvre and dishes served at the table on platters. MEKKsers are sure to provide a journey through flavours for fastidious experience seekers and a spirited group of friends alike, offering opportunities to sample various dishes, share them with companions and spend nothing short of a whole evening with delicious food! In addition to MEKKsers, the menu features also heartier salads for whole meals, MEKK's mains and delicious desserts. MEKK's well-known quality and authenticity are assured also at the bar!

Enjoy!

MEKK BAARI MENÜÜ

MEKK baari toiduvaliku tähelepanu keskpunkt on MEKKseritel ehk külmade suupistete ja roogade valikutel, mis serveeritakse lauale vaagnatel. MEKKserid tagavad maitserännaku nii nõudlikule elamusteotsijale kui meeleolukale sõpruskonnale, andes võimaluse proovida mitmeid roogasid, jagada neid kaaslastega ja veeta maitstva toiduga suisa terve õhtu! Lisaks mekseritele, leiab menüüst ka toekamad terve toidukorra salatid, MEKK-i pearoad ja maitsvad desserdid. MEKK-i tuntud kvaliteet ja ehtsus on tagatud ka baaris!

MEKK BAR MENU

The selection of food at MEKK bar focuses on MEKKsers, selections of cold hors d'oeuvre and dishes served at the table on platters. MEKKsers are sure to provide a journey through flavours for fastidious experience seekers and a spirited group of friends alike, offering opportunities to sample various dishes, share them with companions and spend nothing short of a whole evening with delicious food! In addition to MEKKsers, the menu features also heartier salads for whole meals, MEKK's mains and delicious desserts. MEKK's well-known quality and authenticity are assured also at the bar!

MEKK BAARI MENÜÜ MEKK BAR MENU

MEKKser ehk külmade suupistete ja roogade valik, mis serveeritakse vaagnatel.

MEKKser - selections of cold appetizers and dishes served on platters.

MEKK BAARI KALA-MEKKSER / MEKK BAR FISH PLATTER:

Õrnsoola röstitõhe sidrunijogurtiga | külmsuitsutatud lõhefilee tilli-sinepikastmega
| tursamaksasalat röstitud kartulil | soolaheeringa tartar vutimunaga

Lightly salted roasted salmon with lemon yogurt | cold smoked salmon fillet with dill-mustard sauce | cod liver salad with roasted potatoes | salted herring tartare with quail egg

HIND / PRICE: 18,00€

MEKK BAARI LIHA-MEKKSER / MEKK BAR MEAT PLATTER:

vürtsine veiseliha läätsede ja kõrnetega | külmsuitsutatud pardifilee punase peakapsasalatiga, koriandri, peedi ja punase sibulaga | keedetud veisekeel rõikasalatiga ja hernekreemiga

spicy beef with lentils and crispy ham | smoked duck fillet with red cabbage salad, coriander, beetroot and red onions | boiled beef tongue with radish salad and pea cream

HIND / PRICE: 16,00€



SUPID / SOUPS

Külm supp „Okroška“ (taimetoit) | Cold soup „Okroška“ (vegetarian soup)

keedetud kartul | redis | marineeritud peet | kanamuna | roheline sibul
baked potatoes | radish | marinated beetroot | boiled egg | spring onions

7,00€

MEKK-i kalauhaa | Clear MEKK fish soup „Uhhaa“

koha | angerjas | tursamaks | petersellijuur | vutimuna | koriander | forellimari
pike-perch | eel | cod liver | parsley root | quail egg | coriander | trout roe

14,00€

Lambasupp röstitud küüslaugu ja ürdipestoga | Lamb soup with roasted garlic and herb pesto

kitsejuust | spinat | varajane kapsas | läätsed | koriander
goat cheese | spinach | spring cabbage | lentils | coriander

14,00€

EELROAD | KERGED ROAD STARTERS | LIGHT DISHES

Värske salat punase peakapsa ja Kolotsi kitsejuustuga (taimetoit) Fresh salad with red cabbage and Kolotsi farm goat cheese (vegetarian dish)

peet ja punane sibul | koriander | ürdikreem | krõbe näkileib | röstitud
päevalilleseemned
beetroot and red onion | coriander | garden green cream | crispbread | roasted sunflower seeds

8,00€

Traditsiooniline MEKK-i kartulisalat kuumsuitsulõhega | Traditional MEKK's potato salad with smoked salmon

marineeritud kurk | punane sibul | röstitud kartul | keedetud kanamuna |
mädarõika-hapukoorekaste | kapparid
marinated cucumber | red onion | roasted potato | boiled egg | horseradish sour cream sauce | capers

10,00€

Kergelt marineeritud lõhe ja õrnsoolalõhe | Lightly marinated salmon and lightly salted salmon

kurgi-redisesalat | värsked ürdid | röstitud võine sai | sidrunijogurt | ürdipesto
cucumber-radish salad | fresh herbs | roasted white bread | lemon yoghurt | herb pesto

12,00€

Soolaheeringas heeringamarja hapukoore-murulaugukastmega | Salted herring with herring roe and sour cream-chives sauce

tilliõisiku ja loorberiga keedetud varajane kartul | marineeritud peedi-
soolakurgisalat | kapparid
spring potatoes boiled in dill crown and laurel | marinated beetroot and salted cucumber salad | capers

9,00€

Küpsetatud kanasalat sinepivinegretiga | Chicken salad with mustard vinaigrette

värske salat ja spinat | redised | krõbe juust | röstitud idud maasuitsusingiga
fresh salad and spinach | radish | crispy cheese | roasted sprouts with smoked
ham

9,00€

Kohapeal valmistatud MEKK-pelmeenid leemes | Homemade MEKK's dumplings in broth

hapukoor | maitseroheline
sour cream | garden greens

10,00€

Praetud rohumaaveisemaks | *Fried beef liver*

pastinaagikreem | röstitud kapparid | estragonimajonees | karamelliseeritud sibul

parsnip puree | roasted capers | tarragon mayonnaise | caramelized onions

8,00€

Vürtsikas rohumaaveiseliha ja veisekeele kröbe salat | *Spicy beef meat and beef tongue salad*

marineeritud kurk | lehtsalat | sinepimajonees | läätsed | kartulikrõpsud
marinated cucumber | lettuce | mustard mayonnaise | lentils | potato crisps

9,00€

Rebitud sealiha ja soolapekk | *Pulled pork and salted speck*

punane peakapsasalat koriandri, peedi ja punase sibulaga | grillitud MEKK-i must leib | sibulamoos

red cabbage salad with coriander, beetroot and red onions | grilled MEKK rye bread | onion jam

10,00€

PEAROAD | MAIN COURSES

Kergelt marineeritud ja küpsetatud siig

Lightly marinated and baked whitefish

vürtsikilu sulavõi ürtide ja kanamunaga | grillitud aedviljad | soe kapsasalat | kapparid

spiced sprat butter with herbs and egg | grilled vegetables | warm cabbage salad | capers

22,00€

Roosaküpse külmsuitsutatud pardifilee | *Pink baked smoked duck fillet*

röstitud peet ja lillkapsas | karusmarjamoos | pähklid | mustsõstra veinikaste
roasted beetroot and cauliflower | gooseberry jam | hazelnuts | blackcurrant

wine sauce

18,00€

Mooritud veisepõsk | *Braised beef cheek*

soolapekk | pastinaagikeem | grillitud sibulad ja aedviljad
salted speck | parsnip puree | grilled onions and vegetables

16,00€

MAGUSROAD | DESSERTS

MEKK-i sorbeti- ja jäätisevalik | *MEKK's sorbet and ice-cream assortment*

(gluteiinivaba, sorbee laktoosivaba)
(gluten free, sorbet is lactose free)

7,00€

Rabarberi kook ja rabarberijäätis | *Rhubarb cake and rhubarb ice-cream*

röstitud mandlid | karamell
roasted almonds | caramel

7,00€

Kihiline bese magustoit | *Layered meringue dessert*

marjakaste | marjasalat | vahukoor | MEKK käsitööjäätis
berry sauce | berry salad | whipped cream | homemade MEKK ice-cream

7,00€

Sõstraparfee | *Currant parfait*

õunasiidris marineeritud marjasalat | mureda lavendli-küpsisepuruga
berry salad marinated in apple-cider | lavender cookie crumble

7,00€

**Šokolaadivaht | brüleekreem | Skyr-kreem marjakastmega
*Chocolate mousse | crème brûlée | Skyr-cream with berry jam***

8,00€

**MEKK-i juustude valik: Kolotsi talu juustuvalik
*MEKK's assortment of cheese: Kolotsi farm cheeses***

14,00€