



ÜLIKOO LI · KOHV I K

Menüü 1

PEAROOG

Serveerimine vaagnatel

* VALIGE 1 VARIANTIDEST
KOGU SELTSKONNALE

Taldrikutel serveerimisel lisandub al. 20 in. lisatasu

KÜLM LAUD

* Eelkaetuna lauas valmis

DESSERT

* VALIGE 1 VARIANTIDEST
KOGU SELTSKONNALE

Komplekti hind
31.90€

NB! Kui seltskonnas on allergikuid, toidutalumatusi või veganeid, siis oleme alati valmis pakkuma neile erimenüüd.

Muudatuste vajalikkusest palume teavitada vähemalt nädal ette.

PS! Meil on 9 erineva suurusega privaatset ruumi- kindlasti leiate enda seltskonnale sobiva!

kohvik@kohvik.ut.ee | 5180866 | Ülikooli 20, Tartu



PEAROOG

- **Metsamarja-ürdimarinaadis sealiha** musta ploomi kastmega
- **Toscanapärane kana** kreemjas spinatikastmes

Pearoa lisandid:

ahjukartul maitserohelisega;
krõmpsuv aasiapärane pähklivokk *al dente* köögiviljadest;
värske roheline salat;
käsitööleib ja ciabatta maitsevõiga

KÜLM LAUD JA SUUPISTED

Klassikaline kartuli-singisalat

Külluslik liha valik vaagnal (mahlane rostbiif, suitsupart, lihapallid, crudo, salaami ja muud valitud liha delikatessid, marineeritud minikurgid ning oliivid)

Õrn soolalõhe krõbedas korvikeses

Poolikud singirullid

Täidetud munad kalamarjaga

Valge kala taigas tar-tar kastmega

DESSERT

- Õhuline kohupiimatort Marjamaa talu maasikate ja vaarikatega
- Ülikooli Kohviku legendaarne šokolaadikringel

JOOGID

Kohv, tee

Maitsevesi



ÜLIKOO LI · KOHV I K

Menüü 2

PEAROOG

Serveerimine vaagnatel

*VALIGE 1 VARIANTIDEST
KOGU SELTSKONNALE

Taldrikutel serveerimisel lisandub al. 20 in. lisatasu

KÜLM LAUD

*Eelkaetuna lauas valmis

DESSERT

*VALIGE 1 VARIANTIDEST
KOGU SELTSKONNALE

Komplekti hind
36.90€

NB! Kui seltskonnas on allergikuid, toidutalumatusid või veganeid, siis oleme alati valmis pakkuma neile erimenüüd.

Muudatuste vajalikkusest palume teavitada vähemalt nädal ette.

PS! Meil on 9 erineva suurusega privaatset ruumi- kindlasti leiate enda seltskonnale sobiva!



PEAROOG

- Kadakamarjadega maitsestatud *sous vide* seasise filee kreemja sinepikastmega
- Õrn lõheliblikas võrtsikal noodil koos aromaatses basiilikukastmega

Pearoa lisandid:

kartuligratään;
marineeritud jõhvikad;
röstitud seemed kirsstomatiga;
värske roheline salat;
käsitööleib ja ciabatta maitsevõiga

KÜLM LAUD JA SUUPISTED

Oasalat värske porru ja maasuitsuseningiga

Antipasti vaagen (crudo sink, salaamivorstid jm lihatooted, erinevad puuviljad, erinevad kvaliteetjuustud, kreekerid, oliivid, käsitöö tortilla chipsid jt lisandid)

Kalavaagen (õrn soolalõhe, koha taignas, marineeritud kala, heeringas sibula ja hapukoorega, paneeritud krevetid)

Gurmeesuupisted:

Valgehallitusjuust päikesekuivatatud tomati ja viinamarjaga minibaguettidel

Võrtsikilurull vutimunaga mustal leival

Suitsupart toorjuustuvahu, mozzarella ja füüsaliga krõbedal saial

DESSERT

- Valge šokolaadi-vaarika kringel
- Õhuline kohupiimatort Marjamaa talu aedmustikate ja vaarikatega

JOOGID

Kohv, tee
Maitsevesi



ÜLIKOO LI · KOHV I K

Menüü 3

PEAROOG

Serveerimine vaagnatel

* VALIGE 1 VARIANTIDEST
KOGU SELTSKONNALE

Taldrikutel serveerimisel lisandub al. 20 in. lisatasu

KÜLMLAUD

*Eelkaetuna lauas valmis

DESSERT

* VALIGE 1 VARIANTIDEST
KOGU SELTSKONNALE

Komplekti hind
41.90€

NB! Kui seltskonnas on allergikuid, toidutalumataid või veganeid, siis oleme alati valmis pakkuma neile erimenüüd.

Muudatuste vajalikkusest palume teavitada vähemalt nädal ette.

PS! Meil on 9 erineva suurusega privaatset ruumi- kindlasti leiate enda seltskonnale sobiva!

kohvik@kohvik.ut.ee | 5180866 | Ülikooli 20, Tartu



PEAROOG

- Täiuslikult küpsenud **sous vide** veise sisefilee sametise konjakikastmega
- Hõrk **suitsune pardirind** rikkaliku marjakastmega

Pearoa lisandid:

kreemjas bataadipüree;
pärlkuskuss;
õhitud mahetatar;
karamelliseeritud porgandid;
lehtkapsakrõpsud;
käsitööleib ja ciabatta maitsevõiga

KÜLMLAUD JA SUUPISTED

Suitsupeet ja mozzarella serveeritud salatipadjal
Kvaliteetjuustud värskete puuviljade, juustumoosi ja kreekeritega

Itaaliapärane suupistevalik vaagnal (crudo, salaami, fuet, bresaola, suured oliivid, grissini, focaccia jt)

Magusvürtsika glasuuriga tiigerkrevetid

Aasiapärased kanavardad teriyaki marinaadis värskeselleri ja seesamiseemnetega

Mini-tacod rebitud liha ja sibulamoosiga

DESSERT

- Suussulav kihiline jõhvika-mustika jääkook
- Marjamaa talu marjade ja toormoosiga
- Crème brûlée astelpaju ja Vana Tallinnaga

JOOGID

Kohv, tee
Maitsevesi



Menüü 4

**Suuremale seltskonnale*

PEAROOG

Serveerimine vaagnatel või buffees

KÜLMLAUD

**Eelkaetuna lauas valmis*

DESSERT

Komplekti hind
37.90€

NB! Kui seltskonnas on allergikuid, toidutalumataid või veganeid, siis oleme alati valmis pakkuma neile erimenüüd.

Muudatuste vajalikkusest palume teavitada vähemalt nädal ette.

PS! Meil on 9 erineva suurusega privaatset ruumi-kindlasti leiate enda seltskonnale sobiva!

kohvik@kohvik.ut.ee | 5180866 | Ülikooli 20, Tartu



PEAROOG

Aeglaselt küpsenud **sealiha BBQ glasuuriga**
Eksootilises **mango-tšilli marinaadis kana**

Pearoa lisandid:

kuldsed ahjukartulid maitserohelisega;
suured krõmpsuvad wokitud köögiviljad seesamiseemnetega;
värske roheline salat granaatõunaseemnetega;
täidlane tumeda ploomi kaste;
Käsitööleib maitsevõiga

KÜLMLAUD JA SUUPISTED

Klassikaline kartuli-singisalat
Siidine käsitööpasteet
Rostbiifi vaagen rosmariini ja sibulamoosiga
Suitsupardi vaagen pohlade ja rukolaga
Õrn soolalõhe vaagen värske tilli ja sidrunilõikudega
Lisaks: kannuga balsamico ja sojakaste
Ciabatta ja leivaõhikud
Soe suupistete vaagen (juustupallid, BBQ leivad, kevadrullid, sibularõngad, paneeritud lillkapsas)

DESSERT

Kirsi-toorjuustu tort

JOOGID

Kohv, tee
Maitsevesi



ÜLIKOO LI · KOHVIK

Menüü 5

**Suuremale seltskonnale*

PEAROOG

Serveerimine vaagnatel või buffees

KÜLM LAUD

**Eelkaetuna lauas valmis*

DESSERT

Komplekti hind
39.90€

NB! Kui seltskonnas on allergikuid, toidutalumataid või veganeid, siis oleme alati valmis pakkuma neile erimenüüd.

Muudatuste vajalikkusest palume teavitada vähemalt nädal ette.

PS! Meil on 9 erineva suurusega privaatset ruumi- kindlasti leiate enda seltskonnale sobiva!

kohvik@kohvik.ut.ee | 5180866 | Ülikooli 20, Tartu



PEAROOG

Hõrgu suitsumaitsega pardifilee

Krõbeda ürdikrooniga lõhefilee

Pearoa lisandid:

kuldsed ahjukartulid maitserohelisega;
suured krõmpsuvad wokitud köögiviljad
seesamiseemnetega;

värske salat viinamarjade ja virsikuga;

sametine kirsikaste;

sidrunikaste;

Käsitööleib maitsevõiga

KÜLM LAUD JA SUUPISTED

Antipasti vaagen (crudo sink, salaamivorstid jm
lihatooted, erinevad puuviljad, erinevad
kvaliteetjuustud, kreekerid, oliivid, käsitöötortilla
chipsid jt lisandid)

Tomati-mozzarella vaagen balsamico ja basiilikuga

Magusvürtsika glasuuriga tiigerkrevetid

Kergelt tšilline krõmpsuv soolakurk

Maasuitsusink marineeritud kurgi ja maitserohelisega
mustal leival

Suitsukala vutimuna ja värske tilliga krõbedal saial

Mini-tacod suitsukana ja troopilise täidisega

DESSERT

Magus trio: mini panna cotta Marjamaa talu
toormoosiga, pulgakook ja makroonid

JOOGID

Kohv, tee

Maitsevesi