

il birrificio

Snacks

Birri's Hotdog (L)

Birri's wild boar sausage, horseradish mayonnaise, lettuce, crunchy dried onion
8€

Fish & Chips (D)

Beer battered flat fish, French fries, mushy peas, aioli
14€

French fries & mayonnaise (L, G)

5€

Starters

Jerusalem artichoke soup (L, G)

Pickled raisins, pine nuts
10€

Gambas al pil pil (D)

Tiger prawns in chili-garlic oil, Birri's bread
10€

Salt-cured beef (D, G)

Thinly sliced salt-cured beef, wasabina mustard, apple-caramel sauce
12€

Irish style mussels (L)

200 g mussels in a creamy white wine – beer – whiskey-broth, Birri's bread
12€

Mains

Entrecôte (L, G)

Roasted rosemary potatoes, beetroot puree, apple chowder
22€

Eggplant (VE, G)

Whole grilled eggplant, tomato-chick pea sauce, roasted beetroot, pickled raisins, pine nuts
15€

Irish style mussels (L)

300g blue mussels in a creamy white wine-beer-whiskey-broth, Birri's bread
16€

Bacon Burger (L)

200 g black angus burger, bacon, cheddar, tomato, pickles, pickled red onion, aioli, French fries and a side salad
18€

Fish & Chips (L)

Beer battered flat fish, French fries, mushy peas, aioli
19€

Sausage

(this too is rather generous in size)

Wild boar sausage (D, G)

Seasonal roots, spruce tip syrup, cloudberry emulsion
18€



THE SAUSAGES ARE MADE IN BIRRI'S KITCHEN AND WITH THE SAME PASSION WE BREW OUR BEERS WITH. THE STYLES AND RECIPIES MAY CHANGE ALONG THE SEASONS BUT OUR AMBITIONS REMAIN.

Sweets

Tarragon pannacotta (L, G)

With caramelized apple
8€

Blueberry kukko (VE)

Blueberry filled kukko, caramel sauce
8€

Cheeseplate (G)

Three cheeses, Birri's seed crackers and jam
12€

L=lactose free, LL=low lactose, G=gluten free, D=dairy free, VE=vegan

EVERYTHING IS ORDERED FROM THE BAR. OUR STAFF WILL BE HAPPY TO PAIR A BEER TO GO WITH YOUR MEAL.

SPECIAL DIETS ARE NO PROBLEM, JUST ASK THE STAFF FOR HELP

#ILBIRRFICIO

il birrificio

Snacks

Birrin Hodari (L)

Birrin villisikamakkara, piparjuurimajoneesia, jääsalaattia, kuivattua sipulia
8€

Fish & Chips (M)

Olutpaneroitua kampelaa, ranskalaiset, hernepyyretä, aiolia
14€

Ranskalaiset & majoneesi (L, G)

5€

Alkuun

Maa-artisokkakeitto (L, G)

Pikkelöityjä rusinoita, pinjansiemeniä
10€

Gambas al pil pil (M)

Tiikeriravun pyrstöjä chili-valkosipuliöljyssä, Birrin leipää
10€

Riimihärkää (M, G)

Ohuesti viipaloitua riimihärkää, japaninsinappia, kola-omenakastike
12€

Simpukat Irkku tyliin (L)

200g sinisimpukoita kermaisessa valkoviini-olut-viskiliemessä, Birrin leipää
12€

Isommat

Entrecôte (L, G)

Paahdettuja rosmariiniperunoita, punajuuri-omenachowder
22€

Munakoiso (VE, G)

Kokonaisena grillattu munakoiso, tomaattikikhernekastike, paahdettua punajuuria, pikkelöityjä rusinoita, pinjansiemeniä
15€

Simpukat Irkkutyliin (L)

300g sinisimpukoita kermaisessa valkoviini-olut-viskiliemessä, Birrin leipää
16€

Pekoni Burgeri (L)

200 g Black Angus burgerpihvi, pekonia, cheddaria, tomaattia, suolakurkkua, marinoitua punasipulia, aiolia, sivusalaatti, ranskalaiset
18€

Fish & Chips (L)

Olutpaneroitua kampelaa, ranskalaiset, aiolia, tartarkastiketta
19€

Makkara

(tämäkin annos on iso)

Villisikamakkara (M, G)

Kauden juureksia, kuusenkerkkäsiirappia, hillaemulsio
18€



MAKKARAT VALMISTETAAN BIRRIIN KEITTIÖSSÄ JA SAMALLA PIETEETILLÄ KUIN OLUT. TYyli JA RESEPTIT VAIHTUVAT SESONGIN MUKAAN MUTTA KUNNIANHIMOISUUS SÄILYY.

Jälkiruoka

Rakuunapannacotta (L, G)

Rakuunapannacotta ja karamellisoitua omenaa
8€

Mustikkakukko (VE)

Mustikalla täytetty kukko ja karamellikastiketta
8€

Juustolautanen (G)

Kolme juustoa, Birrin siemennäkkäriä ja hilloa
12€

L = laktoositon, VL = vähälaktoosinen, G = gluteiton, M = maidoton, VE = veganinen

KAIKKI ANNOKSET TILATAAN BAARISTA. HENKILÖKUNTA SUOSITTELEE MIELELLÄN RUUALLE SOPIVAN OLUEN.
ERIKOISRUOKAVALIOSTA KYSY HENKILÖKUNNALT

#ILBIRRFICIO