

# ALKURUOKIA JA SALAATTEJA/FÖRRÄTTER OCH SALLADER

## LOHI/LAX

Graavi, ceviche ja mäti, sipulia ja ruohosipulia  
(sisältää gluteenia)

Gravad, ceviche och rom, med lök och gräslök  
(innehåller gluten)

13€

## HÄRKÄ/OXE

Marinoitu härkäcarpaccio, erilaisia papuja, paistettu viiriäisenmuna sekä mallasleipää  
(gluteeniton pyydetäessä)

Marinerad oxcarpaccio, allehanda bönor, stekt vaktelägg samt maltlimpa  
(glutenfri vid behov)

13€

## ETANAT/SNIGLAR

Persilja-valkosipulivoissa gratinoituja parmesanetanoita & ciapattaleipää  
(gluteeniton leipä pyydetäessä)

Parmesansniglar gratinerade i persilje-vitlökssmör, serveras med ciabattabröd  
(glutenfritt bröd vid behov)

13€

## SAVUSIMPUKKAPANNU BLUE CHEESE

Savustettuja sinisimpukoita persilja-valkosipulivoilla & sinihomejuustolla  
gratinoituina & ciapattaleipää

(gluteeniton leipä pyydetäessä)

Rökta blåmusslor gratinerade med persilje-vitlökssmör samt blåmögelost, serveras med  
ciabattabröd

(glutenfritt bröd vid behov)

14€

## SESONGIN SALAATTI/SÄSONGENS SALLAD

Salaattisekoitus, sitruuna-tillivinaigrette, vuohenjuustomousse, pikkeloityä  
punajuurta, porkkanaa, kirsikkatomaatteja sekä leipäkrutonkeja

(gluteenittomana pyydetäessä)

Olika sorters sallat, citron-dillvinaigrette, getostmousse, inlagd rödbeta, morot,  
körsbärstomater samt brödkrutonger (glutenfri vid behov)

Naturel/Naturell

12€/15€

Pariloidulla jättirapuvartaalla/Med grillat jätteräksspett

14€/17€

Savustetulla kirjjohella/Med rökt regnbågsforell

14€/17€

## **KLASSIKOT/KLASSIKER**

### **ÄYRIÄISKASARI CIOPPINO/SKALDJURSGRYTA CIOPPINO**

Simpukoita, katkarapuja ja jättirapua mausteisessa äyriäisliemessä,  
limemajoneesia & ciapattaleipää  
(gluteeniton leipä pyydettyessä, glutenfritt bröd vid behov)  
Musslor, räkor och jätteräkor i kryddig skaldjurssky, serveras med limemajonnäs och  
ciabattabröd  
**16€**

### **BOUILLABAISSE**

Ranskalainen kala-äyriäiskeitto Merimakasiinin  
tapaan sekä ciapattaleipää  
(gluteeniton leipä pyydettyessä)  
Fransk fisk- och skaldjurssoppa på Merimakasiinis vis, serveras med ciabattabröd  
(glutenfritt bröd vid behov)  
**14€/19€**

### **PERINTEINEN KERMAINEN LOHIKEITTO/TRADITIONELL GRÄDDIG LAXSOPPA**

Keittiömestarin saaristolaislimppua & paahdettua voita  
(gluteeniton leipä pyydettyessä)  
Serveras med köksmästarens skärgårdslimpa samt rostad smör  
(glutenfritt bröd vid behov)  
**13€/18€**

### **GRILLIRAVUT/GRILLADE RÄKOR**

Puolikiloa valkosipulivoissa paistettuja kokonaisia katkarapuja  
& chili-konjakkimajoneesia  
Ett halvt kilo hela räkor stekta i vitlökssmör, serveras med chili-konjaksmajonäs  
**20€**

### **PIPPURIPIHVI/PEPPARSTEK**

160g härän sisäfileepihvi,  
kermaisia valkosipuliperunoita ja tummaa pippurikastiketta  
160g inre filé av oxe, gräddig vitlökspotatis samt mörk pepparsås  
**29€**

## **PÄÄRUOKIA/HUVUDRÄTTER**

### **SIENIKROKETTI/SVAMPKROKETT**

Kotimaisia sieniä ja lehtikaalia

Inhemska svampar samt grönkål

**26€**

### **PAISTETTUA KUHAÄ /STEKT GÖS**

Paistettua kuhaa, kaalia sekä hapankaali Beurre Blanc

Stekt gös, kål på olika vis samt surkåls-beurre blanc

**27€**

### **PAISTETTU KOKONAINEN SIIKA/HELSTEKT SIK**

Paistettu kokonainen siika, parsaa, varhaisperunoita sekä Hollandaisekastike

Helstekt sik, sparris, kokt färskpotatis samt Hollandaisesås

**28€**

### **ÄYRIÄISKATTILA/SKALDJURSKASTRULL**

Valikoima talon äyriäisiä, kermainen äyriäisliemi, krostini

Ett urval av husets skaldjur, gräddig skaldjurssky, crostini

**34€**

## **LISUKEANNOKSET/TILLÄGGSPORTIONER**

Parsaa & Hollandaise/Sparris & Hollandaise 9€

Varhaisperunoita/Kokt färskpotatis 4€

Kermaisii valkosipuliperunoita/Gräddig vitlökspotatis 8€

Maalaisranskalaisia & limemajoneesi/Pommes frites & limemajonnäs 5€

Vihersalaatti/Grönsallad 7€

Leipäkori ja levite/Brödkorg och bredbart 6€

# TALON ÄYRIÄISHERKUT/HUSETS SKALDJURSDELIKATESSER

## FIN DE CLAIRE OSTERIT/FIN DE CLAIRE OSTRON

Mignonette sekä vodka-appelsiinigranit 

Mignonette samt vodka-apelsinigranit 

3,50  kpl/st

## GRATINOIDUT OSTERIT/GRATINERADE OSTRON

a´la ROCKEFELLER

3,50  kpl/st

## KUNINGASRAPUPLATE/KUNGSKRABBSTALLRIK

Haudutettua kuningasravunkoipea ja soijavoit

Ångat lår av kungskrabba samt sojasmör

250g 27 

500g 50 

1kg 90 

## SEAFOOD ROYAL PLATTER

**(Varaa aikaa n pertelyyn! T st  riitt   puuhaa kahdelle tai jopa kolmelle!)**

Kuningasravunkoipea, grillattuja merirapuja, tiikerirapuja, Fin de Claire ostereita, kampsimpukkaceviche, grillattuja ja savustettuja j  meren katkarapuja, marinoituja ja gratinoituja sinisimpukoita, savulohi-perunasalaattia, limemajoneesi, chilimajoneesi, talon kalakeittoa ja saaristolaislimppua

(gluteeniton pyydett ess )

**(Reservera tid f r denna! R cker till tv  om inte tre personer!)**

L r av kungskrabba, grillade havskr fter, tigerr kor, Fin de Claire ostron, ceviche av kammussla, grillade och r kta ishavsr kor, marinerade och gratinerade bl musslor, potatissallad med r kt lax, limemajonn s, chilimajonn s, husets fisksoppa samt sk rg rdslimpa

(glutenfri vid behov)

100 

## JÄLKIRUOKIA/EFTERRÄTTER

### JUUSTOLAUTA/OSTBRÄDE

Lajitelma kotimaisia juustoja, itsetehtyä marmeladia sekä talon näkkäriä  
Ett urval inhemska ostar serverade med hemgjord marmelad och husets knäcke  
11€

### VALKOSUKLAAJUUSTOKAKKU/VITCHKOKLAD-OSTKAKA

Valkosuklaajuustokakku karpaloilla Merimakasiinin tapaan  
Vitchocklad-ostkaka med tranbär på Merimakasiinis vis  
12€

### OHUKAISET/PLÄTTAR

Ohukaiset vaniljamoussella ja mustikkahillolla  
(sisältää gluteenia)  
Plättar med vaniljmousse och blåbärssylt  
(innehåller gluten)  
10€

### JÄÄTELÖÄ JA SORBEETA/GLASS OCH SORBET

Valitse suosikkisi:  
Maito-, valkosuklaa- tai vaniljajäätelö  
Vadelma-mansikkasorbee  
Suklaakastikkeella tai mustikkahillolla  
3€/pallo

Välj din favorit:  
Mjölk-, vitchocklad- eller vaniljglass  
Hallon-jordgubbssorbet  
Chokladsås eller blåbärssylt  
3€/boll