

Bread & Dips

GRILLED PITA AND BROWN BUTTER WITH GARLIC / 4.-

LEVAIN / 3.-

PARKERHOUSE ROLLS / 3.-

TSATSIKI / 4,90.-

Mintulla sekä valkosipulilla maustettu klassinen kurkkukastike |
Classic cucumber salad from mint, garlic and yoghurt

LABNEH / 4,90.-

Mintulla, valkosipulilla, oreganolla ja timjamilla maustettua jogurttia,
sumakkia ja oliiviöljyä | Yoghurt seasoned with mint, garlic, oregano
and thyme with sumak and olive oil

VELVET TOMATO / 4,90.-

Chilillä ja harissalla maustettu samettinen tomaattidippi | Silky tomato
dip seasoned with chili and harissa

HUMMUS / 4,90.-

Sitruunaa, ruohosipulia, timjamia, za´ataria, kikherneitä, tahinia ja
Nicholas Alziarin oliiviöljyä | Chickpeas, lemon, chives, thyme, tahini,
za'atar and olive oil by Nicholas Alziar

MATBUHA / 4,90.-

Chilillä ja jalopenolla maustettua tomaatti-paprikasalsaa |
Spicy salsa from tomatoes, jalapeno and red pepper

One Bite

UMAMI POP CORN / 5.-

Poppareita, raastettua Comté-juustoa ja mustaa Périgordin tryffeliä | Popcorn, grated Comté and black Périgord truffle

QUENELLE DE BROCHET / 5,50.-

Haudutettu haukipulla, hummerikastiketta ja mummonkurkkuja | Poached pike dumpling, lobster sauce and pickled cucumber

GALICIA PEPPERS / 5.-

Kuumia Galician paprikoita, savusuolaa ja yuzulla maustettua labnehia | Hot Galician peppers, smoked salt and yuzu seasoned labneh

GOUGÈRES & ENGLISH CHEDDAR / 5.-

Cheddarjuustolla täytettyjä tuulihattuja, kastanjahunajaa ja parmesania | Profiteroles stuffed with cheddar, chestnut honey & parmesan

SWEETBREAD INSPIRED BY DENNIS ROMAN / 7,50.-

Grillattua kateenkorvaa ja chimichurria | Grilled sweetbread and chimichurri sauce

SCALLOP / 7,50.-

Paistettua kampasimpukkaa, fingerlimeä ja vihreää currya | Seared scallop, fingerlime and green curry

EGG ROYALE / 7,50.-

Hyydytettyä luomukananmunaa, puikulaa ja mustaa Périgordin tryffeliä | Egg royale, Lappish potatoes and black Périgord truffle

PIQUILLO & PRAWN CROQUETAS / 6,50.-

Kroketit käsinkuorituista katkaravuista, piquillopaprikasta ja aiolia | Croquets made from hand peeled shrimp, piquillo peppers and aioli

MELBATOAST & VENDACE ROE / 7.-

Muikunmätitoast ”melba”, pikkeloityä punasipulia, hapankermää, ruohosipulia ja tilliä | Melbatoast with vendace roe, pickled red onion and dill

PÂTÉ PÂTÉ / 6,50.-

Ankanmaksapateeta, ankkarilletteä, paistettua tattia ja sherryä | Foie gras paté, duck rilette, fried ceps and sherry

BURRATINA MOZZARELLA / 7,90.-

Tuoretta burrataa, Nicholas Alziarin oliiviöljyä ja pähkinävoilla höystettyä kuumaa pitaleipää | Fresh burrata, olive oil by Nicholas Alziari and pita bread seasoned with browned butter

FALAFELS / 6,20.-

Käsintehdyt falafelit, valkoista tahinia, mausteista tomaattikastiketta ja granaattiomenan siemeniä | Handmade falafels, white tahini, spicy tomato sauce and pomegranate seeds

PULPO / 8,80.-

Pehmeäksi haudutettua & grillattua mustekalaa ja velvet tomato -kastiketta | Soft poached & then grilled octopus and velvet tomato sauce

BOUDIN NOIR / 6,80.-

Rapeaksi paistettua "mustamakkaraa", karamellisoitua omenaa, puolukkaa ja piparjuurta | Fried black pudding, caramelized apple, lingonberry and horseradish

Charcuterie by Penélope

IBERICO BELLOTA 10g / 12.-

Kinkkujen "kaviaaria" | The "caviar" of Spanish cured ham

CHARCUTERIE PLATE / 14,50.-

Kinkkuja ja makkaroita, oliiveita, pikkeleitä ja dijonia | Selection of cold cuts, olives, pickles and dijon

PIECE OF CHEESE / 5.-

Two Bites

BURNT AUBERGINE & WHITE TAHINI / 13,50.-

Grillattua munakoisoa, valkoista tahinikastiketta, sitruunaa, sydänsalaattia ja granaattiomenan siemeniä | Grilled aubergine, white tahini, lemon, heart of lettuce and pomegranate seeds

A DATE WITH CHICORY AND BLUE STILTON / 14,90.-

Paahdettuja taateleita, stilton-juustoa, marinoitua Anjou-päärynää, endiiviä ja karamelisoituja saksanpähkinöitä | Roasted dates, stilton, marinated Anjou pears, endives and caramelized walnuts

FATTOUSH / 15,50.-

Libanonilaista leipäsalaattia, kurkkua, tomaattia, marinoitua punasipulia, grillattua pitaleipää, sumakkia, paahdettua saksanpähkinää ja labnehia | Lebanese bread salad, cucumber, tomato, marinated red onion, grilled pita, sumak, roasted walnuts and labneh

GAMBAS PIL PIL / 11,50.-

Grillattuja jättiravunpyrstöjä, chiliä, valkosipulia ja aiolia | Grilled giant prawns, chili, garlic and aioli

CLASSIC FRENCH STYLE BEEF TARTAR / 12,50.-

”À la minute” sekoitettu häränlihatartar, kapriksia, ranskalaista sinappia, salottisipulia ja pikkeleitä | Beef tartar mixed by the table “à la minute”, capers, french mustard, shallots and pickles

FLAMED CHICKEN LIVER & LA VECCHIA DISPENCA 10YRS BALSAMICO VINEGAR / 13,50.-

Konjakissa liekitettyä boilerinmaksaa, La Vecchia Dispenca-10-vuotiasta balsamiviinietikkaa, rosmariinia, salviaa, aiolia, paahdettua maalaisleipää ja punaviinikastiketta | Chicken liver flamed with cognac, La Vecchia Dispenca 10yrs balsamico vinegar, rosemary, sage, aioli, toasted country bread and red wine sauce

Several Bites

OYSTERS 6 PCS. / 18.–

Tuoreita Fine de Claire-ostereita, sitruunaa, punasipuli-viinietikka-kastiketta, harissaa ja tuoretta korianteria | Fresh Fine de Claire oysters, lemon, red onion vinegar, harissa and fresh coriander

MUSSELS AL BILBAINA / 14.–

Valkoviinissä keitettyjä sinisimpukoita, valkosipulia, kirsikkatomaatteja, punaista chiliä, timjamaa, oreganoa ja aiolia | Mussels boiled in white wine, garlic, cherry tomatoes, chili, thyme, oregano and aioli

"ANCHOVIES" / 14,90.–

Suolattuja ja grillattuja Puruveden muikkuja ja sauce verde kastiketta | Salted and grilled vendace from Puruvesi and sauce verde

BOUILLABAISSE & ROUILLE / 28.–

Marseillen kalapataa Kallen tyyliin, rouillea ja paahdettua maalaisleipää | Fish stew from Marseille a 'la Kalle, rouille and toasted country bread

TURBOT AND SAUCE BÉARNAISE / 38.–

Paistettua piikkikampelaa, béarnaisekastiketta, haudutettua pinaattia ja vastaraastettua piparjuurta | Pan fried turbot, sauce béarnaise, stewed spinach and horseradish

CHICKEN "PIRI PIRI" INSPIRED BY CARLOS HENRIQUEZ

1/2 / 14,50.–

Grillattua kananpoikaa "piri piri" ja chilimajoneesia | Grilled chicken "piri piri" and chili mayonnaise

SHAKSHUKIT "KEBAB" / 15,90.–

"Kebab", harissaa, vesikrassipesto, labnehia, tsatsikia, tahinia ja pähkinävoilla maustettua grillattua pitaleipää | "Kebab", harissa, watercress pesto, labneh, tsatsiki, tahini and grilled pita seasoned with browned butter

JOSPERIZED DUCK LEG CONFIT / 19.–

Grillattua ankankoipiconfitia, haudutettua valkosipulilla maustettua punakaalia, paahdettua maalaisleipää, aiolia ja "omenaketsuppia" | Grilled duck leg confit, stewed red cabbage seasoned with garlic, toasted country bread, aioli and apple "ketchup"

GRILLED IBERICO PORK CHOP 250G / 28.–

Grillattua maatiaispossun kyljystä ja kastike fermentoidusta mustasta valkosipulista ja hunajasta | Grilled Iberico pork chop and sauce from fermented garlic and honey

Sides, Sauces & Extras

HOUSE GREEN SALAD / 5.-

Talon vihersalaattia ja sitrusvinaigretta | House green salad and lemon vinaigrette

”POLENTA” / 5.-

Tuoremaissi-polentaa, currya, valkosipulia ja parmesaania | Corn polenta, curry, garlic and parmesan

PATATAS FRITAS MOJO ROJO / 5.-

Paistettuja perunoita, yuzuvoita, chipotlea ja mojo rojo-kastiketta | Roasted potatoes, yuzu butter, chipotle and mojo rojo sauce

BRAISED BROCCOLI / 5.-

Parsakaalia, harissaöljyä, savustettua voita ja parmesaania | Broccoli, harissa oil, smoked butter and parmesan

HONEY ROASTED ROOTS / 5.-

Hunaja-rakuunavoissa glaseerattuja juureksia ja paahdettuja Valenciamanteleita | Root vegetables glazed with honey & tarragon butter and roasted Valencia almonds

SAUCE BEARNAISE / 5.-

Bearnaisekastiketta | Sauce Bearnaise

CREAMY SPINACH / 5.-

Valkosipulilla ja salotilla maustettua, kermaan muhennettua pinaattia | Spinach stewed in cream, garlic and shallots

SPICY RED CABBAGE / 5.-

Haudutettua mausteista punakaalia | Stewed red cabbage

APPLE “KETCHUP” / 5.-

Omena”ketsuppia” | Apple “ketchup”

Jälkiruoat

CHOCOLATE & SALTY CARAMEL / 12.–

Paistettua ”suklaamoussea” ja suolakaramellijäätelöä |
Fried chocolate mousse and salty caramel ice cream

CREMA CATALANA / 10.–

Paahdettua, appelsiinilla ja kanelilla maustettua kermavanukasta |
Roasted cream pudding, seasoned with orange and cinnamon

CHERRY SEMIFREDDO & DARK RHUM / 12.–

Semifreddo tummassa rommissa marinoiduista kirsikoista ja voiiksi |
Semifreddo from dark rum, marinated cherries and a butter cookie

CHURROS & EGGNOG / 12.–

Churroja, maustepippurilla maustettua munatotia ja chili-suklaadippiä |
Churros, eggnog seasoned with all spice and chili chocolate dip

Menú del Día

WILD DUCK / 28.-

Rintalastan päällä paistettua villisorsan rintaa, sorsankoipi-confitia, haudutettua punakaalia ja riistakermakastiketta | Fried duck breast, duck confit, stewed red cabbage and creamy game sauce

FISH GRILLED IN SALT CRUST 8,50.- / 100g

Kokonaisena grillattua kalaa, yrttisalaattia, grillattua sitruunaa, beurre blanc -kastiketta ja karhunlaukkaa | Catch of the day, grilled in salt crust, herbal salad, grilled lemon, beurre blanc sauce and ramsons

DRY AGED BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK A.K.A "MARKKU" 10,40.- / 100g

Grillattu härän marmoroitu ulkofilepihvi | Grilled sirloin steak

PORTERHOUSE 9,60.- / 100g

Grillattu marmoroitu porterhousepihvi | Grilled porterhouse steak

ENTRECÔTÉ OF HIGHLAND BEEF FROM SCOTLAND 12,40.- / 100g

Grillattu härän Entrecôte-pihvi | Grilled Entrecôte steak

BEEF WAGUY 28.- / 100g

Waguy-pihvi | Waguy steak