

Bread & Dips

Grilled pita and brown butter with garlic 4.-

Levain 3.-

Parkerhouse rolls 3.-

Tsatsiki / 4,90.-

Mintulla & valkosipulilla maustettu klassinen kurkkukastike

Labneh / 4,90.-

Mintulla, valkosipulilla, oreganolla & timjamilla maustettua jogurttia, sumakkia & oliiviöljyä

Velvet tomato / 4,90.-

Chilillä & harissalla maustettu samettinen tomaattidippi

Hummus / 4,90.-

Sitruunaa, ruohosipulia, timjamia, za'ataria, kikherneitä, tahinia & Nicolas Alziarin oliiviöljyä

Matbuha / 4,90.-

Chilillä & jalopenolla maustettua tomaatti-paprikasalsaa

One Bite

Umami pop corn / 5.-

Poppareita, Comté-juustoa
& mustaa Périgordin tryffeliä

Gougères & English cheddar / 5.-

Cheddarjuustolla täytettyjä tuulihattuja,
kastanjahunajaa & parmesaania

**Sweetbread inspired by Dennis Roman /
7,50.-**

Grillattua kateenkorvaa & chimichurria

Scallop / 7,50.-

Paistettu kampasimpukka, fingerlimeä
& vihreää currya

Piquillo & prawn croquetas / 6,80.-

Kroketit katkaravuista, piquillopaprikasta
& aiolia

Pâté Pâté / 8,80.-

Ankanmaksapateeta, ankkarilletteä, tattia
& sherryä

Burratina mozzarella / 7,90.-

Burrataa, Nicolas Alziarin oliiviöljyä,
pähkinävoita & pitaleipää

Falafels / 6,80.-

Falafelit, tahinia,
mausteista tomaattikastiketta
& granaattiomenan siemeniä

Gambas Pil Pil / 9.-

Grillattu jättirapu, chiliä, valkosipulia & aiolia

Pulpo / 15,80.-

Grillattua mustekalaa
& velvet tomato-kastiketta

Boudin noir / 6,80.-

Rapeaksi paistettua "mustamakkaraa",
omenaa, puolukkaa & piparjuurta

Charcuterie by Penélope

Iberico Bellota 10g / 12.-

Kinkkujen "kaviaaria"

Charcuterie plate / 16,50.-

Kinkkuja, makkaroita, oliiveita, pikkeleitä
& dijonia

Piece of Cheese / 5.-

Pala juustoa

Two Bites

Burnt aubergine & white tahini / 13,50.-

Grillattua munakoisoa, tahinia, sitruunaa, sydänsalaattia & granaattiomenan siemeniä

A date with chicory and blue stilton / 14,90.-

Paahdettuja taateleita, Stilton-juustoa, Anjou-päärynää, endiiviä & Valenciamanteleita.

Fattoush / 15,50.-

Libanonilaista leipäsalaattia, kurkkua, tomaattia, punasipulia, pitaleipää, sumakkia, Valenciamanteleita & labnehia

Classic French style beef tartar / 13,80.-

A la minute sekoitettu häränlihatartar, kapriksia, ranskalaista sinappia & pikkeleitä

Flamed chicken liver & La Vecchia Dispensa

10yrs balsamico vinegar / 13,50.-

Liekitettyä broilerinmaksaa, La Vecchia Dispensa balsamiviinietikkaa, aiolia, maalaisleipää & punaviinikastiketta

Several Bites

Oysters 6 pcs. / 18.-

Fine de Claire-ostereita, sitruunaa, punasipuli-viinietikkakastiketta, harissaa & korianteria

Mussels al Bilbaina / 14.-

Keitettyjä sinisimpukoita, valkosipulia, kirsikkatomaatteja, punaista chiliä & aiolia

"Anchovies" / 14,90.-

Suolattuja ja grillattuja Puruveden muikkuja & sauce verde

Turbot and sauce béarnaise / 38.-

Paistettua piikkikampelaa & béarnaisekastiketta,

Chicken "Piri Piri" inspired by Carlos

Henriquez 1/2 / 14,50.-

Grillattua kananpoikaa "piri piri" & chilimajoneesia

Shakshukit "kebab" / 15,90.-

"Kebab", harissaa, vesikrassipestoa, labnehia, tsatsikia, tahinia & pitaleipää.

Josperized duck leg confit / 24.-

Grillattua ankankoipiconfitia, punakaalia, maalaisleipää, aiolia & "omenaketsuppia"

Sides, Sauces & Extras

"Polenta" / 5.-

Tuoremaissi-polentaa, currya, valkosipulia & parmesaania

Patatas fritas mojo rojo / 5.-

Paistettuja perunoita, yuzuvoita, chipotlea & mojo rojo-kastiketta

Braised broccoli / 5.-

Parsakaalia, harissaöljyä, savustettua voita & parmesaania

Honey roasted roots / 5.-

Hunaja-rakuunavoissa glaseerattuja juureksia & paahdettuja Valenciamanteleita

Sauce béarnaise / 5.-

Béarnaisekastiketta

House red wine sauce / 5.-

Talon tumma kastike

Creamy spinach / 5.-

Valkosipulilla & salotilla maustettua muhennettua pinaattia

Spicy red cabbage / 5.-

Haudutettua punakaalia

Apple "ketchup" / 5.-

Omena "ketsuppia

Desserts

Chocolate & salty caramel / 12.-

Paistettua "suklaamoussea", suolakaramellia & vaniljajäätelöä

Crema Catalana / 7.-

Paahdettua, appelsiinilla & kanelilla maustettua kermavanukasta

Cherry semifreddo & dark rhum / 12.-

Semifreddo tummassa rommissa marinoiduista kirsikoista & voiiksi

Churros & eggnog / 12.-

Churroja, munatotia & chili-suklaadippiä

Sweeties

House Dessert cocktail "Bun Bun" 13.-

2009 Cantina di Custoza Santalússia Passito, Veneto, Italy 6cl/10,20.-

2017 Tamburnin Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Piedmont, Italy 6cl/8,4.-

2016 Godelia Libamus, Castilla de Leon, Spain 6cl/8,40.-