

## Bread & Dips

**Grilled pita and brown butter with garlic 4.-**

**Levain 3.-**

**Parkerhouse rolls 4.-**

**Tsatsiki 5.-**

Mintulla & valkosipulilla maustettu klassinen kurkkukastike

**Labneh 5.-**

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

**Velvet tomato 5.-**

Chilillä & harissalla maustettu samettinen tomaattidippi

**Hummus 5.-**

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

## Pincho's

**"Polenta" 5,90.-**

Penelopén tuoremaissi-polentaa, habaneroa, valkosipulia ja parmesaania

**Umami pop corn 7.-**

Poppareita, Parmesania  
Ja mustaa Périgordin tryffeliä

**Sweetbread inspired by Dennis Roman 7,90.-**

Grillattua kateenkorvaa ja chimichurria

**Scallop 7,50.-**

Paistettu kampasimpukka, fingerlimeä  
ja vihreää currya

**Egg Royale and black truffle 6,50.-**

Hyydytettyä luomukananmunaa, puikulaa  
Ja Périgordin mustaa tryffeliä

**Quenelle de brochet 8,50.-**

Haudutettu haukipulla, hummerivahto &  
Kitkan muikunmäkiä

**Piquillo and prawn croquetas 6,80.-**

Kroketit katkaravuista, piquillopaprikaa  
ja aiolia

**"Russian Slammer " 40.-**

5g kaviaaria ja Finlandia Platinum Vodkaa

**Pâté Pâté 8,80.-**

Ankanmaksapateeta, ankkarilletteä, tattia  
ja sherryä

**Burratina mozzarella 7,90.-**

Burrataa, Nicolas Alziarin oliiviöljyä,  
pähkinävoita ja pitaleipää

**Falafels 6,80.-**

Falafelit, tahinia,  
mausteista tomaattikastiketta  
ja granaattiomenan siemeniä

**Pulpo "Masabacha" 15,80.-**

Haudutettua mustekalaa, "hummusta"  
Ja vesikrassipestoa

**Boudin noir 6,80.-**

Rapeaksi paistettua "mustamakkaraa",  
omenaa, puolukkaa ja piparjuurta

**"Boquerones" 7,50.-**

Savustettuja neulamuikkuja harissaöljyssä &  
paahdettua levainia

## Charcuterie by Penélope

**Iberico Bellota 18.-**

Kinkkujen "kaviaaria"

**Charcuterie plate 16,50.-**

Valikoima kinkuista ja makkaroista, oliiveita,  
pikkeleitä ja dijonia

# Penélope

## Picaduras

### **Burnt aubergine and white tahini 13,50.-**

Grillattua munakoisoa, tahinia, sitruunaa, sydänsalaattia & granaattiomenan siemeniä

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

Paahdettuja taateleita, Stiltona, Anjou-päärynää, endiiviä ja Valenciamanteleita.

### **Fattoush 15,50.-**

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

### **Gambas Pil Pil 9,50.-**

Grillattu jättirapu, chiliä, valkosipulia, aiolia ja paahdettua parkerhouse leipää

### **2 Pcs. Grilled oysters Rockefeller 15.-**

Grillattuja ja gratinoituja Girardot-3 ostereita, pinaattia ja parmesaania

### **Classic French style beef tartar 13,80.-**

A´la minute sekoitettu häränlihatar, kapriksia, ranskalaista sinappia ja pikkeleitä

### **Flamed chicken liver and La Vecchia Dispenca**

#### **10yrs balsamico vinegar 13,50.-**

Liekitettyä broilerinmaksaa, La Vecchia Dispenca balsamiviinietikkaa, aiolia, maalaisleipää ja punaviinikastiketta

## Grandes

### **Oysters 6 Pcs. 18.-**

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

### **Mussels al Bilbaina 14.-**

Keitettyjä sinisimpukoita, valkosipulia, kirsikkatomaatteja, punaista chiliä ja aiolia

### **"Anchovies" 14,90.-**

Suolattuja ja grillattuja Puruveden muikkuja & sauce verde

### **Turbot and sauce béarnaise 38.-**

Paistettua piikkikampelaa & béarnaisekastiketta,

### **Half Chicken "Piri Piri" inspired by Carlos**

#### **Henriquez 14,50 .-**

Grillattua kananpoikaa "piri piri" ja chilimajoneesia

### **Shakshukit "kebab" 15,90.-**

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

### **Josperized duck leg confit 24.-**

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

## Sides, Sauces & Extras

### **Patatas fritas mojo rojo 5.-**

Paistettuja perunoita, yuzuvoita, chipotlea & mojo rojo-kastiketta

### **Braised broccoli 6.-**

Parsakaalia, harissaöljyä, savustettua voita & parmesaania

### **Honey roasted roots 6.-**

Hunaja-rakuunavoissa glaseerattuja juureksia ja paahdettuja Valenciamanteleita

### **Sauce béarnaise 5.-**

Béarnaisekastiketta

### **Creamy spinach 7.-**

Valkosipulilla & salotilla maustettua muhennettua pinaattia

### **Spicy red cabbage 5.-**

Haudutettua punakaalia

### **Apple "ketchup" 5.-**

Omena "ketsuppia

## Desserts

### **Chocolate & salty caramel 12.-**

Paistettua "suklaamoussea", suolakaramellia ja vaniljajäätelöä

### **Crema Catalana 7.-**

Paahdettu kermavanukas appelsiinilla ja kanelilla maustettuna

### **Cherry semifreddo & dark rhum 12.-**

Semifreddo tummassa rommissa marinoiduista kirsikoista & voikeksi

### **Churros & egnog 12.-**

Churroja, munatotia ja chilisuklaa dippiä

### **Piece of Cheese 5.-**

Pala juustoa

## Sweeties

<b>House Dessert cocktail "Bun Bun"</b>	<b>13.-</b>
<b>NV Txurrut Bianco Vermouth, Basque Country, Spain</b>	<b>8,00 / 6 CL</b>
<b>2009 Cantina di Custoza Santalússia Passito, Veneto, Italy</b>	<b>10,20 / 6 CL</b>
<b>2017 Tamburnin Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Piedmont, Italy</b>	<b>8,40 / 12 CL</b>
<b>2016 Godelia Libamus, Castilla de Leon, Spain</b>	<b>10,20 / 6 CL</b>