

Bread & Dips

Grilled pita and brown butter with garlic 4,50.-

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

One Bite

King Crab X.O 10,20

Grillattua kuningasrapua "tartar", avocadoa & inkiväärillä maustettua X.O kastiketta

"Fish'n' Chips" 7,90

Mallasviinietikkaa, rapeita siikliperunoita, suolasitruunaa, "sinappi-remouladea" & korianterilla maustettua fenkolia

Boudin Noir 6,80

Rapeaksi paistettua "mustamakkaraa", omenaa, puolukkaa & piparjuurta

Charcuterie by Penélope

Iberico Bellota 10g / 18.-

Kinkkujen "kaviaaria"

Charcuterie plate / 16,50.-

Kinkkuja, makkarointa, oliiveja, pikkeleitä

Two Bites

2 Pcs. Grilled oysters Rockefeller 15,-

Grillattuja ja gratinoituja Girardot-3 ostereita, pinaattia ja parmesaania

A date with chicory and blue stilton 14,90

Paahdettuja taateleita, Stiltonia, Anjou-päärynää, endiiviä ja Valencianmanteleita

Petit Blini 11,40

Tattariblini, muikunmätiä ja smetanaa

Glazed beetroot & feta cheese 14,90

Rakuunalla ja korianterilla maustettuja glaseerattuja punajuuria, paahdettuja marcona-manteleita, vesikrassipestoa & fetajuustoa sekä labneh'ta

Several Bites

Oysters 6 Pcs. 18.-

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

Cod a'la Janssons 14,80

"Ruskistetussa voissa" paistettua
Pohjanmeren turskaa "Janssons",
käsinkuorittuja katkarapuja, piparjuurta &
tillillä maustettua valkoviini-voikastiketta

Braised Ox Brisket & Panissa Alla Vercellese 14,20

Paistettua häränrintaa ja tomaattista
punaviinirisottoa

Chicken "Piri Piri" inspired by Carlos Henriquez 14,50

Grillattua kananpoikaa "piri piri"
ja habaneromajoneesia

Bortsch-keittoa & vuolukermaa 11.- Sitä itseänsä (huom. lihaton)

Sides, Sauces & Extras

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

Citrus Fruit Salad, Shiso, Mint & Malvasia 12.-

Samppanjahyytelöityä sitrussalaattia, minttua ja shisoa, vadelmasorbettia ja Malvasia-kuohuviiniä

Apple Crumble & Ginger 12.-

Penélopen inkiväärillä maustettua kuumaa omenapiirakkaa, kinuskikastiketta & tonkakermaa

Profiterole Grande Finlandese 12.-

Vastapaistettu tuulihattu sitruunalla maustetun chantilly kerman & lakka-tyrnihillon kera

Penélope