

## BREAD & DIPS

**Grilled pita and brown butter with garlic 5,50**

Levain 2,-

Parkerhouse rolls 3,-

**Tsatsiki 5,-**

Mintulla & valkosipulilla maustettu klassinen kurkkukastike

**Labneh 5,-**

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

**Velvet tomato 5,-**

Chilillä & harissalla maustettu samettinen tomaattidippi

**Hummus 5,-**

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

## SMALL

**Crispy Hasselbacka & Vendace Roe 8,50**

Rapeaksi paistettua Hasselbackanperunaa, crème fraichea & muikunmätää

**Penelopes Funky "Popcorn" 8,50**

"rapeita possupoppareita", kanelia kuivattua etikkaa & lämmintä Bagna Gauda- dippiä

**Scallop 8,90**

Paistettu kampasimpukka, rapeaa perunaa & Penélopen vihreää currya

**Quenelle de brochet 8,90**

Haudutettu haukipulla, hummerivaahtoa & Kitkan muikunmätää

**"Russian Slammer" 29,-**

5g kaviaaria ja Finlandia Platinum Vodkaa

**Falafels 8,50**

Falafelit, tahinia, mausteista tomaattikastiketta & granaattiomenan siemeniä

**Gambas Pil Pil 9,50**

Grillattu jättirapu, chiliä, valkosipulia, aiolia & paahdettua parkerhouse-leipää

**Boquerones 8,50**

Savustettuja neulamuikkuja harissaöljyssä & levain-leipää

**Salmon Ceviche & Karashi Mustard 8,50**

Lohiceviche, japaninsinappia, kylmäsavustettua kirjolohenmätää & dashia

**Pickeled Gillardeu Oyster, Green Apple & Icelandic Wasabi 8,50**

Pikkelöity Gillardeu-osteri, vihreää omenaa, piparjuurta & wasabia.

**"Paras Osteri Koskaan!" – Antti Salli**

**Josperized "Yakitori" made by Arctic Char & Spicy THÉ Moment 9,50**

Hiiligrillissä grillattu nieriä-yakitori, yuzua ja Penélopen dashilientä & paahdettua riisiä

**Asian Style Beef Tartar & Shiso 8,80**

Chilillä, korianterilla & seesamiöljyllä maustettu häränlihatartar & Iberico Bellotala maustettuja Belugalinsejä

## CHARCUTERIE

**Iberico Bellota 18,-**

Kinkkujen "kaviaaria"

**Charcuterie plate 16,50**

Valikoima kinkuista ja makkaroista, oliiveita, pikkeleitä ja dijonia

## MEDIUM

### **Roasted Tomato Salad, Burrata & Grilled Tomato Water 9,80**

Tartar paahdetuista tomaateista, Burrataa, vihreitä herneitä, yuzua & grillattua tomaattivettä

### **Sticky Pork Sandwich & Penélopes Sweet & Sour Sauce 9,50**

Rapeaksi paahdettua porsaankylkeä, Penélopen sweet & sour-kastiketta, togarashia & chilimajoneesia

### **Burnt Aubergine & White Tahini 15,50**

Grillattua munakoisoa, tahinia, sitruunaa, sydänsalaattia & granaattiomenan siemeniä

### **Beetroot & Feta 13,90**

Rakuunalla, korianterilla sekä kastanjanhunajalla maustettuja punajuuria, paahdettuja Valencian manteleita & fetaa

### **Bone Marrow & Grilled Leek Sandwich 14,50**

Valkosipuliöljyssä paahdettua luu-ydintä, uuden sadon purjoa & hollandaise-kastiketta

### **Flamed Chicken Liver & 10yrs Balsamico Vinegar 14,50**

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

## LARGE

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

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

### **Mussels al Bilbaina 16,-**

Keitettyjä sinisimpukoita, valkosipulia, kirsikkatomaatteja, harissaa, punaista chiliä & aiolia

### **Beautiful Beirut 17,90**

Sydänsalaattia, marinoituja tomaatteja, grillattua lampaan lapaa, valkosipulikrutonkeja, uppomuna & Caesar kastiketta

### **Lollipops, Homemade Sriracha, Labneh & Chili Mayo 19,50**

Ankka tikkari, Penélopen srirachaa, labnehia & chili-majoneesia

### **Pan fried Salmon, French Sorrel & Beurre Blanc 16,90**

Pannulla paistettu lohta, ranskalaista suolaheinää, beurre blanc-kastiketta, piparjuurta & krossattua perunaa

### **Chicken "Piri Piri" Inspired by Carlos Henriquez 18,50**

Grillattu 1/2 kananpoika "piri piri" & habaneromajoneesia

### **Shakshukit "Kebab" 17,90**

"Penélopen Kebab", harissaa, vesikrassipestoa, labnehia, tahinia & valkosipulilla maustettua pitaleipää.

## SIDES, SAUCES & EXTRAS

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

Paistettuja perunoita, yuzua, chipotlea & mojo rojo-kastiketta

### **Braised broccoli 6,-**

Parsakaalia, harissaöljyä, savustettua voita & parmesaania

### **Honey roasted roots 6,-**

Hunaja-rakuunavoissa glaseerattuja juureksia ja paahdettuja Valenciamanteleita

### **1/2 Roasted cauliflower 6,-**

Paahdettua kukkakaalia, harissaa ja mantelimaitoa

## DESSERTS

**Chocolate & Salty Caramel 12,-**

Paistettua "suklaamoussea", suolakaramellia ja vaniljajäätelöä

**Cherry semifreddo & dark rhum 12,-**

Semifreddo tummassa rommissa marinoiduista kirsikoista ja voikeksi

**Churros & eggnog 12,-**

Churroja, munatotia ja chilisuklaa dippiä

**Bees & Berries 12,-**

Marinoituja marjoja, Kosusen jogurttijäädye ja mehiläisten siitepölyä

**Piece of Cheese 5,-**

Pala juustoa

## **OR OUR AFTER DINNER COCKTAIL**

**J.L.R. 13,50**

Ysabel Requina, Txurrut Bianco Vermouth, Raspberry,  
Oat Cream, Cardemum