

## BREAD & DIPS

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

Levain 2,-

Parkerhouse rolls 3,-

**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

**Babaganoush 5,-**

Munakoisoa, valkosipulia ja lehtipersiljaa

## SMALL

**Siikli, Vendace Roe & smoked  
fresh butter 8,50**

Kotimaista uuden sadon siikliä, hapankermaa, savustettua voita, tilliä ja kitkan muikunmätää

**Scallop & summer truffle 8,90**

Paistettu kampsimpukka, kesätryffeliä Perigordista, rapeaa perunaa ja Penélopen vihreää curryä

**Summer Trufflé & Organic Egg 8,10**

Kesätryffelillä maustettua kananmunaa, lakritsajuurta ja tuoreita vihreitä manteleita

**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 kitkan neulamuikkuja harissaöljyssä & levain-leipää

**"Pizze Margarita" 7,90**

Burrata mozzarellaa, tomaattia, rucolaa, basilikaa ja tuoretta jauhettua mustapippuria "pimped with ham" + 3,-

**Gabbage Roll 8,70**

Kevätkaalista valmistettu kaalikäärä ja paistettua naattiporkkanaa sekä "Jus de Choux"

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

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

**White fish sashimi 14,50**

Kotimaisesta siiasta sashimia, ancho-gustokastiketta, paahdettua jalopenoa ja vastaraastettua islantilaista wasabia

## CHARCUTERIE

**Iberico Bellota 23,-**

Kinkkujen "kaviaaria"

**Charcuterie plate 16,50**

Valikoima kinkuista ja makkaroista, oliiveita, pikkeleitä ja dijonia

**Serrano Gran Reserva 16,-**

Maailman toiseksi parasta kinkkua

## MEDIUM

### **Tomato Salad, Burrata & Grilled Tomato Water 12,50**

Kauden tomaatteja, Burrataa, vihreitä herneitä, yuzua ja grillattua tomaattivettä

### **Pulpo "Masabacha" 16,60**

Haudutettua pulpoa, "hummusta" ja vesikrassipesto

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

Grillattua munakoisoa, tahinia, sitruunaa, sydänsalaattia ja granaattiomenan siemeniä

### **Spring carrot, Tarragon & Feta 13,90**

Rakuunalla, korianterilla sekä kastanjanhunajalla maustettuja kevät porkkanoita "beurre noisette", paahdettuja Valencian manteleita ja fetaa

### **Sweetbread poché-grillé, Green Asparagus, Sultana and Hollandaise 14,90**

Grillattua ranskalaista vasikan kateenkorvaa, vihreää parsaa, sultanapyreetä "Sweet & Sour" ja Hollandaise

## LARGE

### **Mussels al Bilbaina 17,-**

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

### **Grilled Chicken Caesar Beirut Style 17,90**

Sydänsalaattia, marinoituja tomaatteja, kurkkua, grillattua harissalla maustettua ranskalaista kananpoikaa, valkosipulikrutonkeja, uppomuna ja Caesar-kastiketta

### **Smoked Salmon, False Morels & smashed spinach 19,-**

Lämminsavustettua jäämeren lohta, korvasienikastiketta ja muhennettua pinaattia

### **Pan Fried White Fish & wild mushrooms and Penélopes "Clam Chowder" 23,-**

Paistettua kotimaista siikaa, metsäsieniä, käsin kuorittuja katkarapuja, piparjuurta ja Penélopen simpukkakastiketta

### **Steak & Frites 29,-**

Grillattua Black Angus härän marmorifilettä, kevät porkkanoita, kesätryffeliä, Penélopen ranskanperunoita sekä Bearnaise kastiketta

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

Grillattu puolikas ranskalainen maissikananpoika "piri piri" ja habaneromajoneesia

### **Shakshukit "Kebab" 18,90**

"Penélopen Kebab" kotimaisesta karitsasta, harissaa, vesikrassipesto, labnehia, tahinia ja valkosipulilla maustettua pitaleipää

## SIDES & EXTRAS

### **Patatas fritas mojo rojo 6,-**

Paistettuja perunoita, yuzua, chipotlea  
& mojo rojo-kastiketta

### **Siikli & Smoked Butter 6,50**

Kotimaista keitettyä uuden sadon siikliä,  
hapankermaa, savustettua voita ja tilliä

### **Home made Fries 6,50**

Penélopen ranskikset ja habaneromajoneesia

### **Grilled tiny broccolino, green curry and sorrel 7,50**

Grillattuja mini parsakaaleja, vihreää curryä ja  
suolaheinää

### **Spring Carrots 7,-**

Rakuunalla, korianterilla sekä  
kastanjahunajalla maustettuja  
kevät porkkanoita ”beurre noisette”

### **Spinach 7,-**

Valkosipulilla ja salotilla maustettua  
muhennettua pinaattia

### **Saucé Béarnaise 5,-**

Rakuunalla maustettu Hollandaise

## DESSERTS

**Apricot, pistachio, wild strawberries & lemon 13,-**  
Marinoituja ja grillattuja aprikooseja, pistaasijäätelöä,  
metsämansikkasorbettia ja sitruunakermaa

**B.A.R 10,-**  
Penélopen jäätelöpuikko, marinoitua vadelmia, tyrnikaramellia,  
merisuolaa ja paukkukarkkeja

**Churros & eggnog 12,-**  
Churroja, munatotia ja chilisuklaa dippiä

**Bees & Berries 12,-**  
Marinoituja marjoja, Kosusen jogurttijäädye ja mehiläisten siitepölyä

**Piece of Cheese 7,-**  
Pala juustoa