

Bread & Dips

Grilled pita and brown butter with garlic 5,50

Levain 2,-

Parkerhouse rolls 3,-

Baba Ghanoush 6,-

Valkosipulinen munakoisotahna, oliiviöljyä, tahinia, sitruunaa & lehtipersiljaa

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

Small

Tomato Gazpacho from San Marzano

Tomatoes & Fresh Burrata Cheese 9,90

Tomaatti gazpachoa san Marzano-tomaateista
& tuoretta Burrata- mozzarella

French Style Beef Tartar 9,50

Sekoitettu häränlihatartar, graavattua
keltuaista, keltuaiskreemiä sekä vihreää
salaattia, Penélopen pikkelivihanneksia &
paahdettua maalaisleipää

Boquerones 8,50

Savustettuja neulamuikkuja harissaöljyssä &
levain leipää

Cabbage Roll's & Blood Sausage 8,70

Kesän tuoreista suippokaaleista valmistettuja
kaalikääryleitä, itse tehtyä verimakkaraa sekä
"jus de choux",

Charcuterie by Penélope

Iberico Bellota 18,-

Kinkkujen "kaviaaria"

Charcuterie plate 16,50.-

Kinkkuja, makkaroitu, oliiveja, pikkeleitä
& dijonia

Medium

**Green Asparagus, Melted Butter, Parmesan
& Sauce Hollandaise 13,90**

Saksalaista vihreää parsaa, voisulaa,
parmesaania & hollandaise-kastiketta

Penelope's Summer Salad 17,90

Grillattua villiparsaa Tuusulasta, turnipseja,
retiisejä, vihreitä herneitä, salaatteja, tuoretta
vihreää mantelia, labnehia & sinappista hunaja-
viinietikkakastiketta

Summer Carrot, Tarragon & Feta 13,90

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

| Three Courses Set Lunch 35,- |

Penélope

Large

Grilled Penélopes "Anchovies" 14,90

Marinoituja ja grillattuja Puruveden muikkuja & "sauce verde"

Pan Fried Pike Perch, Seasonal Vegetables, Hand Pealed Shrimps & Clam Chowder 22,-
Paahdetussa voissa paistettua Pyhäjärven kuhaa, käsinkuorittuja katkarapuja, vastaraastettua piparjuurta, kesän kasviksia & "clam chowder"

Le Pigeon, 5 Epicés, Gomasio & Ras el Hanout 21,90

Paahdettua Anjoun kyyhkyä, kukkakaali-couscousta, gomasiota & ras-el hanout

Mussels al Bilbaina 16,-

Valkoviinissä keitetyjä sinisimpukoita, valkosipulia, kirsikkatomaatteja, harissaa, chiliä, timjamia, oreganoa, aiolia ja paahdettua Penelopén juureen leivottua "Sour Dough" -leipää

Green Asparagus "Norwegian style", English Muffin & Sauce Hollandaise With Poached Egg 16,-

Paistettua vihreää parsaa, Piipanojan kylmäsavulohta, "English muffin", pinaattia, uppomuna sekä hollandaisekastiketta

Sides & Extras

Patatas Fritas Mojo Rojo 6,-

Paistettuja perunoita, chipotlea & mojo rojo-kastiketta

Siikli & Smoked Butter 6,50

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

Home Made Fries 6,50

Penélopen ranskikset & harissamajoneesia

Grilled tiny broccololino, green curry & sorrel 7,50

Grillattuja mini parsakaaleja, vihreää currya & suolaheinää

Sauce Béarnaise 5,-

Spring Carrots 7,-

Rakuunalla, korianterilla sekä kastanjanhunajalla maustettuja kevätporkkanoita "beurre noisette"

Spinach 7,-

Valkosipulilla & salotilla maustettua muhennettua pinaattia

Desserts

Anna Pavlova 10,-

Marenkia, Crème Brulee & Vadelmasorbettia

Honey & Bees 12,-

Marinoituja marjoja, siitepölyä ja Kosusen jugurttijäädystä

P4 5,-

Pieniä makeita

Penélope