

BREADS

PITA	5,50
<i>Grillattua Pita, ruskistettua voita ja valkosipulia</i>	
LEVAIN	4,-
<i>Hapanjuureen leivottua maalaisleipää</i>	
PARKERHOUSE ROLL	4,50
<i>Valkosipulivoissa paahdettua perunasämpylää</i>	

SPREADS

LABNEH	
<i>Yrteillä maustettua jugurttia, valkosipulia ja sumakkia</i>	
VELVET TOMATO	
<i>Samettista tomaattidippiä ja harissaa</i>	
HUMMUS	
<i>Penelopen hummusta</i>	
MUHAMMAR	
<i>Mausteinen paprika-saksanpähkinädippi</i>	

CHARCUTERIE'S

IBERICO BELLOTA	23,-
<i>Kinkkujen "kaviaaria"</i>	
CHARCUTERIE PLATE	16,50
<i>Valikoima makkarosta ja kinkuista, oliiveja, pikkelöityjä kasviksia ja sinappia</i>	

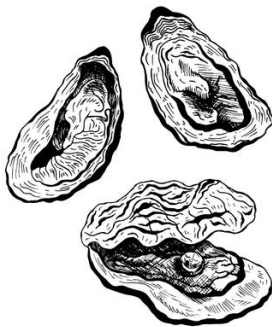
OYSTERS

**2 Pcs. Rockefeller, Water Spinach, Yuzu,
Parmesan & Hot Sauce 14,50**
Gratinoituja ostereita, pinaattia, yuzua ja "hot sauce"

**Oyster's a'la Penelope's
3 Pcs. / 11,- 6 Pcs. / 22,-**

*Fine de Claire, Gillaudeau -3 ja Belon -Ostereita, Kastikkeet;
Chipotle, Inkivääri-lime, tomaattiparjuuri ja hot sauce,
sitruuna*

Fine de Claire, France	6,- / 2 Pcs.
Gillaudeau 3, France	8,- / 2 Pcs.
Belon, France	8,50 / 2 Pcs.



SMALL'S Individual Tapas

UMAMI POP CORNS	9,-
<i>Poppareita, raastettua Comté-juustoa ja mustaa Périgordin tryffelä</i>	
BOQUERONES	8,50
<i>Savustettuja neulamuikkuja, harissaa ja korianteria</i>	
TRUFFLED SOURCREAM PANNACOTTA	9,90
<i>Tryffelipannacotta, kylmäsavustettua kirjolohenmätää ja fingerlimeä</i>	
GRILLED SWEETBREAD "TEMPURA" INSPIRED BY DENNIS ROMAN	8,90
<i>Kateenkorva tempura by Dennis Roman ja chimichurria</i>	
SCALLOP	9,50
<i>Paistettu kampsimpukka, fingerlimeä ja vihreää currya</i>	
QUENELLE DE BROCHET	8,90
<i>Haudutettu haukipulla, hummerikastiketta, mummonkurkkuja ja muikunmätää</i>	
PENÉLOPES FALAFEL	8,70
<i>Falafelit, tahinia, mausteista tomaattikastiketta ja granaattiomenan siemenä</i>	
MORCILLA	9,50
<i>Rapeaksi paistettua Penélopen "mustaamakkaraa" ja viiriäisenmuna, omena, puolukkaa, piparjuurta sekä bechamélia</i>	
HOMEMADE RICOTTA	9,70
<i>Penélopen ricottaa, oliivöljyä ja tuoretta Périgordin mustaa talvityffelä</i>	
GRILLED SARDINE TOAST & VELVET TOMATO	8,90
<i>Penélopen grillattu sardiinitoast, velvet-tomaattikastiketta ja vesikrassia</i>	
ALMOND POTATO & VENDACE ROE	9,90
<i>Puikulamuusia, ruskistettua voita ja muikunmätää</i>	
BEEF TARTAR, HARISSA & TOGARASHI	9,30
<i>Harissalla ja appelsiinilla maustettu härkätartar kotimaisesta paistista, paahdettua riisiä ja togarashia</i>	
ARCTIC CHAR YAKIZAKANA	10,30
<i>Hiiligrillissä grillattu nieriä, misoa, dashia ja paahdettua riisiä</i>	
SALMON SASHIMI	12,90
<i>Lohisashimia, ancho-gustokastiketta, paahdettua jalopenoa ja vastaraastettua islantilaisista wasabia</i>	

Penélope

MEDIUM'S Share if you dare!

GAMBAS PIL PIL 12,50
Grillattuja jättirapuja, chiliä, paahdettua paprikaa, valkosipulia, aiolia ja paahdettua parkerhouse-leipää

STICKY PORK BUN AND PENÉLOPES SWEET & SOUR SAUCE
1 KPL 8,90
2 KPL 12,90
Rapeaksi misolla glaseerattua kotimaista porsaankylkeä, yamitsuki kurkkuja, togarashia ja chilimajoneesia

TOMATO HEIRLOOM WITH BURRATA & GRILLED TOMATO WATER 13,50
Tomaatteja, burrataa, vihreitä herneitä, basilikaa, minttua, yuzua ja grillattua tomaattivettä

FLAMED CHICKEN LIVERS & LA VECCHIA DISPENCA 10YRS BALSAMICO VINEGAR 15,50
Liekitettyä broilerinmaksaa, La Vecchia Dispenca-10-vuotiasta balsamiviinietikkaa, aiolia ja punaviinikastiketta

SPICY LAMB SANDWICH 15,50
Grillattua lampaanlapaa, mausteista tomaattisalaattia, labneh'ta, jalopenoja ja n' d'ujalla sekä valkosipulivoilla maustettua pitaa

GRILLED AUBERGINE WITH MISO & WHITE TAHINI 13,50
Grillattua munakoisoa, misoa, tahinia, sitruunaa, sydänsalaattia & granaattiomena

POACHED EGG WITH BLACK TRUFFLE 14,90
Uppomuna, pinaattia, pinjansiemeniä ja mustaa talvitryffelä ja kuohkeaa perunaa sekä hollandaisekastiketta

"GRILLED ANCHOVIES" 14,90
Grillattuja Puruveden muikkuja & "sauce verde"

PULPO A' LA "MASABACHA" 16,90
Haudutettua ja grillattua pulpo-mustekalaa, mausteista Penélopen "hummusta" ja vesikrassipestoa

GRILLED KINGCRAB & "BLACK LEMON" 19,-
Grillattua norjalaista kuningasrapua, paahdettua valkosipulivoita, sumakkia, lehtipersiljaa ja paahdettua sitruunaa sekä aiolia

BEETROOTS, TARRAGON & GRILLED GOAT CHEESE 14,90
Rakuunalla, korianterilla sekä kastanjanhunajalla maustettuja kauden punajuuria, paahdettuja Valencian manteleita ja grillattua vuohenjuustoa

HONEY ROASTED SPICY BUTTERNUT SQUASH "RAS EL HANOUT" 15,50
Chili-hunajassa paahdettua myskikurpitsaa, Ras el Hanout, fetaa, sauce verde ja granaattiomena

PULPO & GNOCCHI 14,90
Paistettua mustekalaa ja gnoccheja, mausteista tomaattisalaattia, korianteria, chiliä ja valkosipulia

ROASTED MARROW BONE, GARLIC, PARSLEY & BLACK LEMON 15,90
Paahdettua luuydintä, haudutettua purjoo, valkosipulia & "black lemon", paahdettua maalaisleipää & hollandaise-kastiketta

LARGE Definatly Share them!

CHICKEN "PIRI PIRI" INSPIRED BY CARLOS HENRIQUEZ 19,50
Grillattu puolikas maissikananpoika "piri piri" Ranskasta, grillattua sitruunaa ja habaneromajoneesia

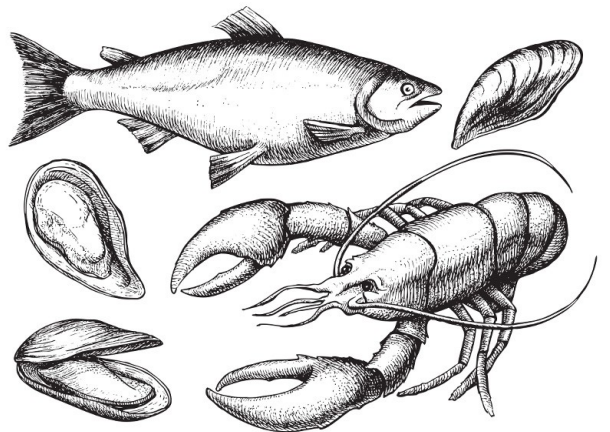
SHAKSHUKIT "KEBAB" 19,50
Penélopen Kebab kotimaisesta karitsasta, harissaa, vesikrassipestoa, labnehia, tahinia ja valkosipulilla maustettua pitaleipää

MUSSELS AL BILBAINA 23,-
Keitettyjä sinisimpukoita, valkosipulia, kirsikkatomaatteja, harissaa, punaista chiliä, paahdettua maalaisleipää ja aiolia

COD FISH "SKREI" IN BROWN BUTTER 24,-
Ruskistetussa voissa haudutettua Pohjanmeren turskaa, käsinkuorituja katkarapuja, piparjuurta, savustettuja simpukoita ja simpukkakastiketta

BOUILLABAISSE MARSEILLES 27,-
Kalakeittoa Marseilleittain; päivän kaloja, simpukoita ja hummerilientä, maalaisleipää ja aiolia

GRILLED TURBOT "STEAK" 250G, HORSERADDISH & SAUCE VERJUS 34,-
Grillattua piikkikampelaa, raastettua piparjuurta ja verjus-kastiketta



Penélope

SIDES, EXTRAS & SAUCES

Patatas fritas mojo rojo 6,-

Paistettuja perunoita, chipotlea ja Mojo rojo salsaa

Fattoush 6,-

Libanonilainen leipäsalaatti, labneh´ta , zaa´ataria, minttua, korianteria ja valkosipulia

Cep mushroom risotto 8,-

Tattirisotto

Pan fried broccoli 6,-

Paistettua parsakaalia, harissaa, togarashia ja parmesania

Sauce béarnaise 5,-

Rakuunalla maustettu Hollandaise

Habanero Mayonnaise 5,-

Aioli 5,-

DESSERTS

CHURROS, EGGNOG & CHILI XOCO DIP 12,-
Churroja, munatokia ja chilisuklaadippiä

PENÉLOPES LEMON TART &
CRÉME FRAÎCHÉ SORBET 12,-
Sitruunapiirakkaa, marenkia ja crème fraiche sorbettia

YOGHURT PANNACOTTA &
BLOOD ORANGE GRANIT 12,-
Vaniljapannacotta ja yuzu-veriappelsiinigraniteta sekä yuzua

CHOCOLATE & SALTY CARAMEL 13,-
Paistettua "suklaamoussea", suolakaramellia ja vaniljajäätelöä

PASTEI DE NATA
WITH GRATED CINNAMON 5,-
Pastei de Nata-piiras sekä vastaraastettua kanelia ja sitruunaa

PIECE OF CHEESE 7,-
/ WITH CONDIMENTS +3,-
Pala juustoa / siemennäkkäriä ja hilloketta

STEAKS

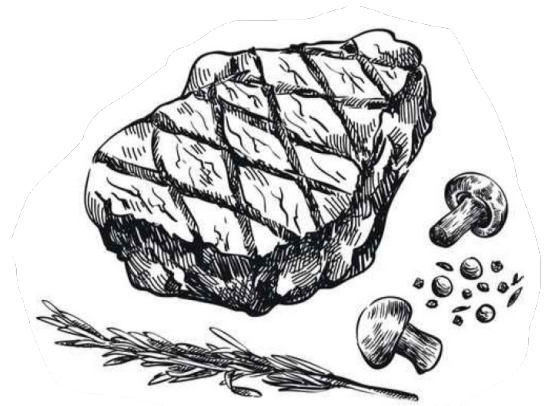
PENÉLOPE'S DRY AGED
BLACK ANGUS SIRLOIN, AUSTRALIA 18,-
/100G

PENÉLOPE'S DRY AGED BLACK
ANGUS ENTRÉCOTE, AUSTRALIA 19,-
/100G

WAGUY A5, JAPAN 72,-
/100G

T-BONE, NEW ZEALAND 120,-
/600G

TOMAHAWK 1-2KG, FINLAND 140,-
/ 1KG



AFTER DINNER COCKTAIL'S 13,50

IBERIAN COFFEE

Cuarenta y Tres, Espresso, Oat Cream

EXAMPLES FOR AVEC.

Bacardi Reserva Ocho Años Rum 12,-
Bacardi Facundo Eximo Rum 24,-
Ron Matusalem 23 Gran Reserva Rum 18,-
Diplomático Ambassador Rum 48,-

Berta Villa Prato Grappa 10,-
Berta Bric de Gaian 2010 Grappa 24,-
Berta Di Anise Sambuca 12,-

Chevalier de Chaulieu 20 Ans Calvados 20,-

And Many Others...Ask our lovely staff

Penélope