

BREADS AND SPREADS

PITA	5,50
<i>Grillattua pitaleipää, ruskistettua valkosipulivoita</i>	
KUBANEH	5,50
<i>Paahdettua Kubaneh-leipää</i>	
LABNEH	5,-
<i>Yrteillä maustettua jugurttia, valkosipulia ja sumakkia</i>	
VELVET TOMATO	5,-
<i>Samettista tomaattidippiä ja harissaa</i>	
"HUMMUS"	5,-
<i>Penélopen hummusta M'sabacha</i>	
BABA GANOUSH	7,50
<i>Munakoisotahnaa, korianteria ja granaattiomenan siemeniä</i>	
BEETLABNEH	7,90
<i>Punajuurella maustettua labnehia, persiljavinaigretteä ja zaa'ataria</i>	
TRILOGY WITH M'SABACHA CHICKPEAS, TAHINI AND ZHUG	8,50
<i>Penélopen mausteista hummusta M'sabacha, valkoista tahinia sekä jemeniläistä mausteista "pestoa" zhugia</i>	

SMALL'S Individual Tapas

BOQUERONES	8,50
<i>Savustettuja neulamuuksia, harissaa ja korianteria</i>	
SIIKLI "HASSELBACKA"	8,50
<i>Kotimaista siikli-perunaa Hasselbackan tapaan, hapankermää, voita, tilliä ja muikunmätää</i>	
SCALLOP & SUMMER TRUFFLE	9,90
<i>Paistettua kampasimpukkaa, kesätryffeliä Perigordista, rapeaa perunaa ja Penélopen vihreää currya</i>	
QUENELLE DE BROCHET	9,90
<i>Haudutettu haukipulla, hummerikastiketta, mummonkurkkuja ja muikunmätää</i>	
PENÉLOPE'S FALAFELS	8,70
<i>Falafelit, tahinia, mausteista tomaattikastiketta ja granaattiomenan siemeniä</i>	
SALMON SASHIMI	13,50
<i>Villilohisashimia, ancho-gustokastiketta, paahdettua jalopenoa ja vastaraastettua islantilaisista wasabia</i>	
FRENCH STYLE BEEF TARTAR	9,80
<i>Ranskalaiseen tapaan sekoitettu häränliha-tartar dijonsinapin, pikkeleiden ja shison sekä paahdetun maalaisleivän kera tarjottuna</i>	

MEDIUM'S

CHARCUTERIE PLATE	16,50
<i>Valikoima makkarosta ja kinkuista, oliiveja, pikkelöityjä kasviksia ja sinappia</i>	
GAMBAS PIL PIL	13,50
<i>Grillattuja jättirapuja, chilliä, paahdettua paprikkaa, valkosipulia, aiolia ja paahdettua Kubaneh-leipää</i>	
TOMATO & BURRATA	13,50
<i>Tomaatteja, burrataa, vihreitä herneitä, basilikkaa, minttua, yuzua ja grillattua tomaattivettä</i>	
PULPO M'SABACHA	16,90
<i>Haudutettua ja grillattua pulpo-mustekalaa, mausteista Penélopen "hummusta" M'sabacha ja vesikrassipestoja</i>	
GRILLED AUBERGINE	13,50
<i>Grillattua munakoisoa, misoa, tahinia, sitruunaa, sydänsalaattia & granaattiomenan siemeniä</i>	
SUMMER CARROT & FETA	13,90
<i>Rakuunalla, korianterilla sekä kastanjanhunajalla maustettuja porkkanoita "beurre noisette", paahdettuja Valencian manteleita ja fetaa</i>	
GRILLED SWEETBREAD	14,90
<i>Grillattua vasikan kateenkorvaa, vihreää parsaa, sultanapyrettä "sweet & sour" ja hollandaisekastiketta</i>	
KING CRAB & AIOLI	18,00
<i>Grillattua norjalaista kuningasrapua, paahdettua valkosipulivoita, sumakkia, "mustaa sitruunaa" ja aiolia</i>	

MENUT

3 rkl lounasmenu 35,-
(voimassa arkisin klo 11.30 - 14.00)

6 rkl tapasmenu 59,-
9 rkl tapasmenu 79,-



Penélope

LARGE

CHICKEN "PIRI PIRI" <i>Grillattu puolikas maissikananpoika "piri piri" Ranskasta, grillattua sitruunaa ja habaneromajoneesia</i>	19,50
SHAKSHUKIT "KEBAB" <i>Penélopen Kebab kotimaisesta karitsasta, harissaa, vesikrassipestoa, labnehia, tahinia ja valkosipulilla maustettua pita</i>	19,50
MUSSELS AL BILBAINA <i>Keitetyjä sinisimpukoita, valkosipulia, kirsikkatomaatteja, harissaa, punaista chilliä, paahdettua maalaisleipää ja aiolia</i>	23,-
PIKE-PERCH & SAUCE VERJUS <i>Paistettua kuhaa, herneitä, käsin kuorittuja katkarapuja, piparjuurta ja verjus-kastiketta</i>	23,-
FLATBREAD <i>Grillattua parsaa, kylmäsavulohta, velvet tomaatoa, oppomuna, hollandaisekastiketta, rucolaa, parmesania ja tuoretta pinaattia grillatun pitaleivän ja valkosipulivoin kera</i>	18,50
TABBOULEH "ISRAELI" <i>Penélopén Tabbouleh-salaattia, korianteria, minttua, zaa'ataria, savustettuja ja tuoreita katkarapuja</i>	17,50,-
TURBOT 250g "ANTIBOISE" <i>Paistettua piikkikampelaa 250g sekä antiboise-kastiketta</i>	35,-
GRILLED ENTRECÔTE & CHIMICHURRIA <i>Grillattu 250g entrecôte, chimichurrikastiketta, hovimestarivoita ja Penélopen mausteisia ranskalaisia</i>	35,-

SIDES, EXTRAS & SAUCES

Patatas fritas mojo rojo 6,-

Paistettuja perunoita, chipotleja ja Mojo rojo salsaa

Fattoush 6,-

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

Mushroom & asparagus risotto 8,-

Risotto sienistä ja parsasta

Summer carrot 7,-

Rakuunalla, korianterilla sekä kastanjanhunajalla maustettuja kesäporkkanoita "beurre noisette"

Pan fried broccoli 6,-

Paistettua parsakaalia, harissaa, togarashia ja parmesania

Sauce béarnaise 5,-

Rakuunalla maustettu Hollandaise

Habanero Mayonnaise 5,-

Aioli 5,-

STEAKS

PENÉLOPE'S DRY AGED BLACK ANGUS SIRLOIN, AUSTRALIA	18,- /100G
PENÉLOPE'S DRY AGED BLACK ANGUS ENTRÉCÔTE, AUSTRALIA	19,- /100G

DESSERTS

CHURROS & EGGNOG <i>Churroja, munatokia ja chilisuklaa dippiä</i>	12,-
APRICOTE & PISTACHIO <i>Marinoituja ja grillattuja aprikooseja, pistasijäätelöä, sitruunakreemiä sekä Penélopen halvaa</i>	13,-
LAURA'S STRAWBERRIES <i>Mansikoita, marenkia, sitruunakermaa, jugurttijäädystä, minttua ja mansikkasorbettia</i>	11,-

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

