



BREADS

PITA	5,50
<i>Grillattua pitaa, ruskistettua valkosipulivoita</i>	
KUBANEH	5,50
<i>Paahdettua Kubaneh -leipää</i>	
TOASTED KUBANEH	9,50
<i>Paahdettua Kubaneh -leipää, velvet tomato kastiketta ja baba ganoushia</i>	

AND SPREADS

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>	
PINK LABNEH	5,-
<i>"Pink labneh", sauce verde, pinjansiemeniä ja zaa'ataria</i>	

SMALL'S Individual Tapas

BURRATA & "BURNT ORANGE"	9,50
<i>Burrataa, paahdettua vaaleaa juureen leivottua leipää, karamellisoitua appelsiinia, paahdettua kuminaa, Nicolas Alziarin oliivioilyä ja tomaattia</i>	
BOQUERONES	8,50
<i>Savustettuja neulamuikkuja, harissaa ja korianteria</i>	
TOMATO "SALAD"	10,90
<i>Penélopen tomaattisalaattia, marinoituja retiiseitä, vihreää chiliä, vadelmia, paahdettua sitruunaa ja korianteria</i>	
SCALLOP	9,90
<i>Paistettua kampsimpukkaa, sultanapyrettä, kesätryffeliä, rapeaa perunaa ja beurre blanc-kastiketta</i>	
QUENELLE DE BROCHET	9,90
<i>Haudutettu haukipulla, hummerikastiketta, mummonkurkkuja ja muikunmättä</i>	
PENÉLOPE'S FALAFELS	8,70
<i>Falafelit, tahinia, mausteista tomaattikastiketta ja granaattiomenan siemeniä</i>	
CEP MUSHROOMS & CHAWANMUSHI	8,90
<i>Tatti-chawanmushi, paistettuja tatteja, krutonkeja ja tattillientä</i>	
SALMON SASHIMI	13,50
<i>Villilohisashimia, ancho gusto -kastiketta, paahdettua jalopenoa ja vastaraastettua islantilaista wasabia</i>	
LAMB TARTAR	7,80
<i>Sekoitettu lammas-tartar, djjonsinappia, paahdettua appelsiinia, grillattua jalopenoa kuminaa & "hot sauce"</i>	
GRILLED SWEETBREAD	9,80
<i>Grillattua vasikan kateenkorvaa & chimichurria</i>	
MORCILLA & FRIED QUAIL EGG	8,50
<i>Paistettua Morcillaa, viiriäisenmuna, puolukkaa, omenaa, piparjuurta ja bechamel-kastiketta</i>	

PETT BLINI	9,50
<i>Vastapaistettuja sitruunalla maustettuja perunablinejä, Vätsärin siianmättä, smetanaa, ruohosipulia ja ruskistettua voita</i>	

ARCTIC CHAR "YAKITORI"	9,50
<i>Grillattu nieriä-yakitori, misoa, dashia & paahdettua riisiä</i>	

STICKY PORK BUN 1 PCS. / 2 PCS.	9,50/13,50
<i>Paahdettua porsaankylkeä, misoa, togarashia ja chilimajoneesia</i>	

MEDIUM'S

CHARCUTERIE PLATE	16,50
<i>Valikoima makkaroista ja kinkkuista, oliiveja, pikkelöityjä kasviksia ja sinappia</i>	

GAMBAS PIL PIL	13,50
<i>Grillattuja jättirapuja, chiliä, paahdettua paprikkaa, valkosipulia, aiolia ja paahdettua Kubaneh-leipää</i>	

JOSPERIZED PEACHES & GOAT CHEESE	13,00
<i>Grillattuja persikoita, vuohenjuustoa, kastanjahunajaa ja paahdettuja Marcona-manteleita</i>	

CLAMS, BROWN BUTTER & HAZELNUT PICADA	15,20
<i>Hietasimpukoita, valkosipulia, paahdettua voita, persiljaa, timjamia, sitruunaa ja hasselpähkinä-picadaa, paahdettua maalaisleipää ja aiolia</i>	

PULPO M' SABACHA	16,90
<i>Haudutettua ja grillattua pulpo-mustekalaa, mausteista Penélopen "hummusta" M' sabacha ja vesikrassipestoa</i>	

GRILLED AUBERGINE, MISO & TAHINI	13,50
<i>Grillattua munakoisoa, misoa, tahinia, sitruunaa, sydänsalaattia & granaattiomenan siemeniä</i>	

SMOKED "SARDINES" & SAUCE VERDE	13,00
<i>Savustettuja ja grillattuja Puruveden muikkuja, paahdettua fenkoli-vinaigretteä, sumakkia ja "sauce verde"</i>	

CHICKEN LIVER & BALSAMICO VINEGAR	15,50
<i>Valkosipuli-timjamivoissa paistettua broilerinmaksaa, 10-vuotiaasta balsamiviinietikkaa, aiolia ja punaviinikastiketta</i>	

HONEY ROASTED SPICY BUTTERNUT SQUASH "RAS EL HANOUT"	13,70
<i>Hunajapaahdettua myskipurpitsaa "ras el hanout", fetaa & verdeä</i>	

POACHED ORGANIC EGG, BLACK TRUFFLE AND AIRY POTATO	14,90
<i>Uppomuna, pinaattia, pinjansiemeniä ja mustaa tryffeliä ja kuohkeaa perunaa sekä hollandaisekastiketta</i>	

MENUT

6 rkl Tapasmenu 59,-

9 rkl Tapasmenu 79,-

LARGE'S

CHICKEN "PIRI PIRI" 19,50
Grillattu puolikas maissikananpoika "piri piri" Ranskasta, grillattua sitruunaa ja habaneromajoneesia

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

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

BROWN BUTTER BRAISED COD 24,-
Paahdetussa voissa haudutettua turskaa, paistettuja metsäsieniä, grillattua sitruunaa, maa-artisokkaa ja antiboise-kastiketta

GRILLED QUAIL LOLLIPOPS 19,-
Grillattuja "viiriäis-tikkareita", Penélopen siirachaa, pinkkiä labnehia ja chilli-majoneesia

ROASTED DUCK & RED BERRIES 24,-
Paahdettua ankanrintaa ja "punaisia marjoja" paahdettuja luumuja ja grillattuja kesäsipuleita

IBERICO PORK CHOPS, BRAISED CABBAGE & APPLE "KETCHUP" 19,50
Grillattu Iberico-possun kyljys, haudutettua punakaalia, Marcona-manteleita, korianteria, chiliä ja omenaketsuppia

SIDES, EXTRAS & SAUCES

Patatas fritas mojo rojo 6,-
Paistettuja perunoita, chipotlea ja Mojo rojo salsaa

Olive oil roasted potatoes 6,50
Oliiviöljyssä paahdettuja siikli-perunoita, vihreää paprikaa, chiliä ja vihreitä oliiveita

Roasted cauliflower 6,50
Paahdettua kukkakaalia, Marcona-manteleita, paahdettua voita ja pinkkiä harissaa"

Braised Broccoli 6,-
Paistettua parsakaalia, harissaa, togarashia ja parmesania

Fattoush 6,-
Libanonilainen leipäsalaatti

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 ENTRÉCOTE, AUSTRALIA 19,-
/100G

WAGUY A4, JAPAN 75,-
/100G

"IBERICO BEEF" DRY AGED ENTRÉCOTE 22,-
/100G

DESSERTS

CHURROS & EGGNOG 12,-
Churroja, munatokia ja chilisuklaa dippiä

GRILLED PEACHES, HALVA & ROSE WATER 13,-
Ruusuvedellä maustettuja grillattuja persikoita, halvaa, rosesamppanja-punaherukka granité ja vanilja-pannacotta

CHOCOLATE AND SALTY CARAMEL 13,-
Paistettua suklaamoussea ja suolakaramellia ja tonkapavulla maustettua vaniljajäätelöä minttua ja mansikkasorbettia

CHEESES 12,-
Kolmea eri juustoa, talon näkkileipää ja kirsikkahilloa

AFTER DINNER COCKTAIL'S

IBERIAN COFFEE 13,50
Cuarenta y Tres, Espresso, Oat Cream

EXAMPLES FOR AVEC.

Bacardi Facundo Eximo Rum 24,-
Diplomático Ambassador Rum 48,-

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

Boulard Grand Solage Calvados 12,-
Boulard XO Calvados 24,-

Highland Park SISU 24,-
Highland Park ROUTA 32,-
Highland Park 18 Yo 28,-
Glendronach 12 Yo 16,-
Balvenie Portwood 21 Yo 28,-
Talisker 10 Yo 10,-
Laproiagh 10 Yo 10,-

And Many Others...Ask our lovely staff

