

## **BREADS & SPREADS**

<b>PITA</b> <i>Grillattua pita ja Arbequina oliiviöljyä ja valkosipulia</i>	6
<b>LEVAIN</b> <i>Juureen tehtyä maalaisleipää</i>	5
<b>LABNEH</b> <i>Yrteillä maustettua jugurttia, valkosipulia ja sumakkia</i>	5
<b>ROUILLE</b> <i>Oliiviöljystä, valkosipulista, togarashista ja sahramista valmistettu levite</i>	5
<b>HUMMUS</b> <i>Penelopen hummusta</i>	5
<b>BLACK AIOLI</b> <i>Mustekalan musteella värjättyä valkosipulimajoneesia</i>	5
<b>SPREADS COMBO</b> <i>Labneh, hummus, rouille &amp; black aioli</i>	14

## **SMALL'S Individual Tapas**

<b>BOQUERONES</b> <i>Marinoitua anjovista, sitruunaa, gordal oliivia ja tuoreita yrtejä</i>	9
<b>PENÉLOPE'S FALAFELS</b> <i>Penelopen falafelit, hummusta ja labnehia</i>	9
<b>CHARRED BEETROOT AND ESPUMA DE IDIAZABAL</b> <i>Savuista Idiazabal juustoa, hiillostettua punajuurta, karhunvadelmaa ja hasselpähkinää</i>	11
<b>SCALLOPS</b> <i>Kampasimpukkaa, retikkaa, kombu dashi tryffeli "mignonette"</i>	12
<b>SEA TROUT AGUACHILE</b> <i>Sokerisuolattua taimenta Aji Amarillo chilli-kastikkeessa ja sitruhedelmää</i>	12
<b>SOPA DE SALSIFIS CON FOIE</b> <i>Paahdettua mustajuuri-valkosipulikeittoa, ankan maksaa ja syysomena-kastanja "waldorf"</i>	12
<b>CROQUETA DE CAMARON</b> <i>Grillattu jättikatkaravunpyrstökroketti ja rouillea</i>	10
<b>PULPO AZUL</b> <i>Grillattua mustekalaa, chorizo ragu, mustapapukreemiä ja mojo verdeä</i>	14
<b>BURRATA SUNSHINE</b> <i>Burrata juustoa, szechuan hunajalla glaseerattua kurpitsaa ja salviaa</i>	12
<b>TARTAR</b> <i>Tartar luomuhärän sisäpaistista, cheddar-juustokreemiä, grillattua jalopenoa ja tuoretta piparjuurta</i>	14
<b>CHARCUTERIE PLATE</b> <i>Valikoima makkaroista ja kinkuista, oliiveja ja pikkelöityjä kasviksia</i>	14

## **MEDIUM'S**

<b>ROASTED CAULIFLOWER, EGG YOLK AND SALTED PEANUTS</b> <i>Paahdettua kukkakaalia, maapähkinää ja graavattua keltuaista</i>	14
<b>PENÉLOPE'S MUSSELS</b> <i>Keitettyjä sinisimpukoita vihreää currya ja kookoskermalentä Sekä Levain leipää</i>	26
<b>JOSPERIZED GAMBAS PIL PIL</b> <i>Hiili-grillissä grillattuja jättiravunpyrstöjä, chilliä, valkosipulia, mustaa aiolia sekä Levain leipää</i>	16
<b>POLLITO MORITA</b> <i>Kokonaisena paahdettua kevätkananpoikaa ja savuista morita chilli-tamarind kastiketta</i>	24
<b>SHAKSHUKIT "KEBAB"</b> <i>Penelopen kebab kotimaisesta karitsasta, harissaa, mojo verdeä, labnehia, korianteria ja pita</i>	24

## **MENUT**

**4 course menu 59**

**6 course menu 69**

**9 course menu 89**

**Wine recommendations 35-55**



\*Kysy enemmän allergeeneistä henkilökunnalta

## **LARGE'S**

<b>ARTICHOKE RISOTTO</b>	26
<i>Paahdettu maa-artisokkarisotto, mulkumätiä ja päärynä-rosmariini vinaigrette</i>	
<b>ARCTIC COD</b>	29
<i>Paistettua turskan seläkettä, paahdettu valkosipuli ja puikulaperuna velouté</i>	
<b>TXULETA IBERICO PORK</b>	27
<i>Grillattua Iberico porsaan marmoroitua karettä ja karviaismarja-salsa verdeä</i>	
<b>BLACK ANGUS MARBLED SIRLOIN 200G</b>	34
<i>Hiiligrillissä grillattua Black Anguksen ulkofileetä ja Macha-salsakastiketta</i>	
<b>A5 WAGYU, JAPAN 150G</b>	79
<i>Timjami- valkosipulivoissa paistettua Waguy härän Ulkofileetä ja Penélopen bearnaisekastiketta</i>	

### **SIDES, EXTRAS & SAUCES**

#### **CARROTS & MOJO VERDE 6**

Suolapaahdettua porkkanaa ja Mojo verde kastiketta

#### **ROASTED BRUSSEL SPROUTS 6**

Paahdettua ruusukaalia ja Dijon-sinappivinaigretta

#### **PATATAS FRITAS CON HUANCAINA SAUCE 6**

Penélopen paahdettuja perunoita ja Perulaista rakuuna juustokastiketta

#### **PENÉLOPE'S GREENS 5**

Vihreitä salaatteja ja espeletti vinaigretta

#### **CHILI PICKLED BUTTERNUT**

#### **SQUASH & DUKKAH 6**

Pikkelöityä kurpitsaa, chiliä ja dukkah-mausteseosta

#### **PENÉLOPE'S BEARNAISE 4**

Ruskealla voilla ja lipstikalla maustettua bearnaise kastiketta

#### **CHORIZO RAGU 8**

Mausteista Espanjalaista chorizokastiketta

## **DESSERTS**

<b>BLUEBERRY FIELD</b>	11
<i>Kuusijäätelöä, mustikkaa, rapeaa kauraa ja mustikkayuzuzygranitea</i>	
<b>BAKED PENÉLOPE</b>	11
<i>Passionhedelmäkreemiä, kookoskermajäätelöä, lakritsimarenkia ja karamellisoitua popcornia</i>	
<b>HOT CHOCOLATE MOUSSE &amp; SALTY CARAMEL</b>	11
<i>Paistettua "suklaamoussea", hasselpähkinäjäätelöä ja bourbon karamellia</i>	
<b>CHEESE</b>	12
<i>Kolmea eri juustoa, siemennäkkileipää ja talon hilloa</i>	

## **DESSERT WINES 8cl**

Diel Dorsheim Riesling Auslese	12
Astobiza Vedemmia Tarda	15,6
Knebel Röttgen Beerenauslese	16
Quinta Do Crasto Late Bottled Vintage Porto	12

## **AFTER DINNER COCKTAIL'S**

<b>IBERIAN COFFEE</b>	13,50
<i>Cuarenta y Tres, Espresso, Cream</i>	
<b>WAKIE BOLD</b>	12
<i>Olmecca Reposado, Martini Fiero, Cuarenta y Tres, Coffee, Lemon, Tonic</i>	

**And Many Others...Ask our lovely staff**

