

## **BREADS & SPREADS**

**PITA** 6  
*Grillattua pita ja Arbequina oliiviöljyä ja valkosipulia*

**LEVAIN** 5  
*Juureen tehtyä maalaisleipää*

**LABNEH** 5  
*Yrteillä maustettua jugurtia, valkosipulia ja sumakkia*

**HUMMUS** 5  
*Penélopen hummusta*

**BLACK AIOLI** 5  
*Mustekalan musteella värjättyä valkosipulimajoneesia*

## **SMALL'S Individual Tapas**

**PENÉLOPE'S FALAFELS** 9  
*Penélopen falafelit, hummusta ja labnehia*

**CHARRED BEETROOT AND ESPUMA DE IDIAZABAL** 11  
*Savuista Idiazabal juustoa, hiillostettua punajuurta, karhunvadelmaa ja hasselpähkinää*

**SCALLOPS** 12  
*Kampasimpukkaa, retikkaa, kombu dashi tryffeli "mignonette"*

**RAIBOW TROUT AGUACHILE** 12  
*Sokerisuolattua kirjolohta Aji Amarillo chili-kastikkeessa ja sitrushedelmää*

**PULPO AZUL** 14  
*Grillattua mustekalaa, chorizo ragu, mustapapukreemiä ja mojo verdeä*

**TARTAR** 14  
*Tartar luomuhärän sisäpaistista, cheddar-juustokreemiä, grillattua jalopenoa ja tuoretta piparjuurta*

**CHARCUTERIE PLATE** 14  
*Valikoima makkaroista ja kinkuista, oliiveja ja pikkelöityjä kasviksia*

## **MEDIUM'S**

**ROASTED CAULIFLOWER, EGG YOLK AND SALTED PEANUTS** 14  
*Paahdettua kukkakaalia, maapähkinää ja graavattua keltuaista*

**JOSPERIZED GAMBAS PIL PIL** 16  
*Hiiligrillissä grillattuja jättiravunpyrstöjä, chilliä, valkosipulia, mustaa aiolia sekä Levain leipää*

**SHAKSHUKIT "KEBAB"** 24  
*Penélopen kebab kotimaisesta karitsasta, harissaa, mojo verdeä, labnehia, korianteria ja pita*

## **LARGE'S**

**ARTICHOKE RISOTTO** 26  
*Paahdettu maa-artisokkarisotto, muikumätiä ja päärynä-rosmariini vinaigrette*

**ARCTIC COD** 29  
*Paistettua turskan seläkettä, paahdettu valkosipuli ja puikulaperuna velouté*

**BLACK ANGUS MARBLED SIRLOIN 200G** 34  
*Hiiligrillissä grillattua Black Angusin ulkofileetä ja Macha-salsakastiketta sekä Penélopen paahdettuja perunoita*

## **MENUT**

**4 course menu 59**

**6 course menu 69**

**9 course menu 89**

**Wine recommendations 35-55**

\*Kysy enemmän allergeeneistä henkilökunnalta



## **DESSERTS**

**BAKED PENÉLOPE** 11  
*Passionhedelmäkreemiä, kookoskermajäätelöä, lakritsimarenkia ja karamellisoitua popcornia*

**HOT CHOCOLATE MOUSSE & SALTY CARAMEL** 11  
*Paistettua "suklaamoussea", hasselpähkinäjäätelöä ja bourbon karamellia*

**CHEESE** 12  
*Kolmea eri juustoa, siemennäkkileipää ja talon hilloa*

## **DESSERT WINES 8cl**

Diel Dorsheim Riesling Auslese 12

Astobiza Vedemnia Tarda 15,6

Knebel Röttgen Beerenauslese 16

Quinta Do Crasto Late Bottled Vintage Porto 12

## **AFTER DINNER COCKTAIL'S**

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

**WAKIE BOLD** 12  
*Olmecca Reposado, Martini Fiero, Cuarenta y Tres, Coffee, Lemon, Tonic*

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

