

BREAD

LEVAIN 5,80
Juureen tehtyä maalaisleipää ja tryffelitapenadevoi

INDIVIDUAL TAPAS

OLIVES 8,30
Gordal-oliiveja marinoituna appelsiinilla, kanelilla ja savustetulla chilillä

BOQUERONES 11,90
Marinoituja espanjalaisia anjoviksia, paahdettua paprikaa, oliiviöljyä, persiljaa ja sitruunaa

MAITAKE & POTATO 13,90
Maitakesieniä, sipuli-madeirakastiketta, peruna-
valkosipulivaahtoa, graavattua keltuaista ja rapeita kapriksia

CHAYOTE CEVICHE 12,90
Kajottikurpitsa cevicheä, sokerisuolattua kajottikurpitsaa, tuoretta kurkkua, punaista tiikerinmaitoa, avokadokreemiä ja mustaa kvinoa

BEETS 12,90
Paahdettua punajuurta, karamellisoitua jugurttia, karhunvatukkaa, pikkelöityä punasipulia ja hasselpähkinää

SALMON NIKKEI 13,90
Sokerisuolattua lohia, punaista yuzu kosho majoneesia, appelsiini ponzua ja appelsiinisegmenttejä

TARTAR suomi 13,50
Naudan sisäpaisti tartar, kimchimajoneesia, savustettua kananmunankeltuaista ja rapeaa perunaa

RISOTTO 16,90
Sahramirisottoa, parmesaania, chiliöljyä, rapeaa lehtikaalia ja veriappelsiinia

CAMARONES 17,90
Grillattuja jättirapuja, miso-selleripyrettä, rapeaa perunaa ja XO-kastiketta

CHARCUTERIE PLATE 18,90
Valikoima erilaisia ohueksi siivutettuja leikkeleitä

Tapaslautanen kahdelle

Valitse 6 tapasta (max.hinat 13,90€)

42 €/henkilö

Lisä maksusta:

Risotto +5€,

Camarones +5€,

Charcuterie 7€

MAIN COURSES

PULPO 29,90
Grillattua mustekalaa, ndujaa, maissi-perunapyrettä ja rapeaa lehtikaalia

CAULIFLOWER 24,90
Paahdettua kukkakaalia, miso-juuriselleripyrettä, rapeaa perunaa, graavattua keltuaista ja macha salsaa

CHICKEN ranska 25,90
Maissikananrintaa, kurpitsa -chipotlepyrettä, vaalea bigarade-kastiketta ja saksanpähkinää

COD 46 °C 29,90
Haudutettua turskaa, lehtimangoldia, fermentoitua sitruunaa ja persiljakastiketta

PENÉLOPE BURGER suomi 24,90
Avotulella grilattu wagyu hampurilaispihvi 160 g, Gruyère-juusto, macha- chipotlemajoneesia, karamellisoitua sipulia ja tomaattia

21 DAYS DRY AGED BEEF australia 45,90
220g raakakypsytettyä grillattua härän ulkofilépihviä, perunafondanttia, punaviinikastiketta ja mustatryffeli bearnaisea

PORTERHOUSE KAHDELLE, suomi 89,90
Porterhouse kahdelle n.900 g, punaviinikastiketta ja mustatryffeli bearnaisea

SIDES

PAPAS POBLANAS 10,30
Paahdettuja perunoita, Poblano- kastiketta ja ranskankermaa

KALE 9,90
Vihreää ja mustaa lehtikaalia, friseesalaattia, fetajuusto murua, pikkelöityä sipulia, saksanpähkinää ja balsamicovinaigrette

MENU

Chef` s 4 course menu 64 €

Add some cheese +7

Wine recommendations 40€

Chef` s 6 course menu 79 €

Wine recommendations 54 €

***Kysy enemmän allergeeneistä henkilökunnalta**



DESSERTS

COOKIE JANG 13,50
Itsetehty cohujang keksi, banaanijäätelöä ja maapähkinävoivahto

MORA AZUL 13,50
Jugurtti-mustikka parfait, Karamelli-suklaata, valkosuklaata ja kuivattua jugurttia

CHEESE 15,90
Juustoja, siemennäkkileipää ja talon hilloa

DESSERT WINES 8cl

Max Ferdinand Richter Riesling Auslese 13,5

Quinta Do Crasto Late Bottled Vintage Porto 12

AFTER DINNER COCKTAIL'S

IBERIAN COFFEE 15
Cuarenta y Tres, Espresso, Cream

ESPRESSO MARTINI 16
Kahlua, Katel One, Espresso

And Many Others...Ask our lovely staff

COFFEES AND DATES

Espresso 3,70
Double espresso 4,70
Capuccino 5,30
Café Latte 5,80
Espresso macchiato 4,20
Americano 4,70

Nonino Amaro 10,5
Remy Martin VSOP 12,50
Remy Martin XO 28
Calvados 12,5
Sambuca 12
Alexander Grappa 12,50
Bacardi Diez 14