

# Bread

## **PITA AND TZATSIKI 8,00**

Grillattua pitaleipää, ruskistettua valkosipulivoita ja tzatzikia

## **LEVAIN 5,90**

Juuren tehtyä maalaisleipää ja vaahdotettua, paahdettua yrttivoita

# Tapas

## **OLIVES 8,90**

Yrteillä, valkosipulilla ja poltetulla sitruunankuorella maustettuja Gordal-oliiveja

## **BURRATINA 13,90**

Oliivisuolalla maustettua burrata-juustoa, hillottua tomaattia, raparperia, Marcona-mantelia sekä balsamicovinaigretteä

## **FALAFELS 13,90**

Rapeita, käsin tehtyjä falafel-pyöryköitä, minttujogurttia, granaattomenaa ja korianteria

## **POTATO 14,90**

Uuden sadon perunaa, perunavaahtoa, tilliöljyä ja marinoitua taimenen mätiä

## **RISOTTO 14,90**

Hernerisottoa, parmesania ja basilikalla maustettua beurre blanc-kastiketta

## **SASHIMI 13,90**

Lohisashimia, mausteista vesimeloni-jalapeño lientä, yuzukoshō-majoneesia ja pikkelöityä varsiselleriä

## **PENÉLOPE'S GAMBAS AL AJILLO 14,90**

Grillattuja jättikatkaravun pyrstöjä, valkosipulivoita, limeä ja hapanjuurileipää

## **PULPO 15,90**

Grillattua mustekalaa, 'ndujaa, rapeaa polentaa ja cantaloupe-melonia

## **TARTAR 15,90**

Chipotlella maustettua naudanlihatartaria, manchego-juustoa, karhunlaukkamajoneesia ja savustettua keltuaiskremiä

## **IBERICO 15,90**

Ylikypsää Iberico-porsaan poskea, karamellisoitua sipulipyreetä ja tummaa korvasieni-pancetta kastiketta

# Specials

## **CHARCUTERIE 19,90**

Valikoima ohueksi leikattuja leikkeleitä, pikkeleitä sekä ranskalaista sinappia

## **GOAT CHEESE 22,90**

Luomuhunajalla maustettua vuohenjuustoa, vihreää salaattia, granaattomenaa, tomaattia, pikkelöityä sipulia, Marcona-mantelia ja appelsiinivinaigretteä

## **PENÉLOPE'S SKAGEN 22,90**

Paahdettua hapanjuurileipää, käsin kuorittuja katkarapuja, majoneesia, piparjuurta ja taimenen mätiä

## **CAULIFLOWER 23,90**

Tögarashilla maustettua kukkakaalia, kukkakaali-misopyreetä ja vesikrassipestoa

## **PIKE PERCH 31,90**

Paistettua kuhaa, grillattua naurista, pinaattia ja karhunlaukka beurre blanc-kastiketta

## **TENDERLOIN 39,90**

Paistettua naudan sisäfileetä, paahdettua sipulia, korvasientä, pancettaa ja savuvoi-hollandaisea

# Sides

## **GRILLED ASPARAGUS 10,00**

Grillattua valkoista parsaa, savuvoi-hollandaisea ja sitruunaa

## **PATATAS FRITAS "MOJO ROJO" 9,00**

Rapeita perunoita ja Mojo Rojo-kastiketta

## **POTATO PURÉE 9,00**

Puikulapyreetä, ruskeaa voita ja piparjuurta

## **PIMIENTOS DE PADRÓN 8,00**

Grillattuja Padrón-paprikoita, karhunlaukkamajoneesia ja Marcona-mantelia

# Desserts

## **RHUBARB 13,50**

Hunajakakkua, raparperisorbetta, vadelmaa ja rosmariiniöljyä

## **BLUEBERRY 12,50**

Mesiangervolla maustettuja metsän marjoja, mustikkasorbetta ja vaniljarahkaa

## **CHOCOLATE 12,50**

Tummaa suklaamoussea, oliiviöljyä, merisuolaa ja karamellikastiketta

## **QUESOS 15,50**

Juustoja, siemennäkkileipää ja talon hilloa

# Menu Penélope

## PITA AND TZATZIKI

74.00

Grillattua pitaleipää, ruskistettua valkosipulivoita ja tzatzikia

## BURRATINA

Oliivisuolalla maustettua burrata-juustoa, hillottua tomaattia ja -raparperia, Marcona-mantelia sekä balsamicovinaigretteä

## SASHIMI

Lohisashimia, mausteista vesimeloni-jalapeño lientä, yuzukoshō-majoneesia ja pikkelöityä varsiselleriä

## POTATO

Uuden sadon perunaa, perunavaahtoa, tilliöljyä ja marinoitua taimenen mätiä

## IBERICO

Ylikypsää Iberico-porsaana poskea, karamellisoitua sipulipyreetä ja tummaa korvasieni-pancetta kastiketta

## POTATO PURÉE

Puikulapyreetä, ruskeaa voita ja piparjuurta

## RHUBARB

Hunajakakkua, raparperisorbetta, vadelmaa ja rosmariiniöljyä

# Menu Green

## PITA AND TZATZIKI

69.00

Grillattua pitaleipää, ruskistettua valkosipulivoita ja tzatzikia

## BURRATINA

Oliivisuolalla maustettua burrata-juustoa, hillottua tomaattia ja -raparperia, Marcona-mantelia sekä balsamicovinaigretteä

## CAULIFLOWER

Tögarashilla maustettua kukkakaalia, kukkakaali-misopyreetä ja vesikrassipestoa

## FALAFELS

Rapeita, käsin tehtyjä falafel-pyöryköitä, minttujogurtia, granaattiomena ja korianteria

## RISOTTO

Hernerisottoa, parmesania ja basilikalla maustettua beurre blanc -kastiketta

## GRILLED ASPARAGUS

Grillattua valkoista parsaa, savuvoi-hollandaisea ja sitruunaa

## RHUBARB

Hunajakakkua, raparperisorbetta, vadelmaa ja rosmariiniöljyä

# Tasting Menu

92.00

## PITA AND TZATZIKI

Grillattua pitaleipää, ruskistettua valkosipulivoita ja tzatzikia

## BURRATINA

Oliivisuolalla maustettua burrata-juustoa, hillottua tomaattia ja -raparperia, Marcona-mantelia sekä balsamicovinaigretteä

## SASHIMI

Lohisashimia, mausteista vesimeloni-jalapeño lientä, yuzukoshō-majoneesia ja pikkelöityä varsiselleriä

## POTATO

Uuden sadon perunaa, perunavaahtoa, tilliöljyä ja marinoitua taimenen mätiä

## CAULIFLOWER

Tögarashilla maustettua kukkakaalia, kukkakaali-misopyreetä ja vesikrassipestoa

## TARTAR

Chipotella maustettua naudanlihatararia, manchego-juustoa, karhunlaukkamajoneesia ja savustettua keltuaiskreemiä

## IBERICO

Ylikypsää Iberico-porsaana poskea, karamellisoitua sipulipyreetä ja tummaa korvasieni-pancetta kastiketta

## POTATO PURÉE

Puikulapyreetä, ruskeaa voita ja piparjuurta

## RHUBARB

Hunajakakkua, raparperisorbetta, vadelmaa ja rosmariiniöljyä

# Wine Pairing

52.00 / 62.00

\*KYSY ANNOSTEN ALLERGEENEISTA HENKILÖKUNNALT