

Penélope

STARTERS

TOSTADA DE ATÚN | 15,90

Tuoretta tonnikalaa, misoa, avokadokreemiä ja macha salsaa

Fresh tuna, miso emulsion, avocado cream and macha salsa

EMPANADA | 15,90

Maissipasteija, duxelles-sienitahnaa, papupyreetä, romescoa ja queso fresco

Corn masa pastry, duxelles, beanpureé, romesco and queso fresco

TACO DE PESCADO

1x 15,90 | 3x 29,90

Olutpaneroitua kuhaa, togarashia, kaalia ja guacachilea

Beer battered pike perch, togarashi, cabbage and guacachile

TARTAR | 15,90

Naudanlihatartaria, piparjuurimajoneesia, parmesania ja rapeaa perunaa

Beef tartar, horse radish mayo, parmesan and crispy potatoes

CHEF'S MENU

NELJÄN RUOKALAJIN MAISTELUMENU

FOUR COURSE TASTING MENU | 59,00

VIINIPARIT MENULLE

WINES FOR THE MENU | 45,00

EMME KÄYTÄ KÄTEISTÄ
WE ARE CASHLESS

MAINS

SEA TROUT | 32,90

Höyrytettyä meritaimenta, Lapin puikulaperunaa, vihreää miso-kurpitsansiemen-beurre blanc -kastiketta ja ruskistettua voita

Steamed sea trout, Lappish potato, miso green pipian beurre blanc and brown butter

PULPO | 25,90

Grillattua mustekalaa, "zarandeado", appelsiinia, hopeasipulia ja valkopapua

Grilled octopus, "zarandeado", silver onion and white bean

CAULIFLOWER | 25,90

Paahdettua kukkakaalia, suolasitruunaa, misoa ja macha salsaa

Roasted cauliflower, salted lemon, miso and macha salsa

BAVETTE | 35,90

Hiiligrillattua bavette-härkää, palsternakkapyreetä ja chile negro -karviaiskastiketta

Char-grilled bavette, parsnip purée and chile negro gooseberry sauce

DESSERT

FRESAS CON CREMA | 14,50

Mansikka-Sichuan-hilloa, valkosuklaamoussea, marenkia ja mansikkajäätelöä

Strawberry Szechuan jam, white chocolate mousse, meringue and strawberry ice cream

XOCO AND MANGO | 14,50

Paistettua suklaamoussekakkua, suklaacremeux ja mangosorbettia

Baked chocolate mousse cake, chocolate cremeux and mango sorbet

QUESOS | 15,50

Talon juustoja, siemennäkkileipää ja talon hilloa
Selection of cheeses, seed cracker and homemade jam

DRINKS



COCKTAILS

ICE CRUZ | 14,5 €

Absolut vodka, Licor 43, Passionfruit &
Milky Oolong slush

PENÉLOPE GT | 16 €

BEERS

Penelope Lager 4,7 % - 10,5 € / 0,33l

Lahden Twist draft 5 % 10,5 € / 0,4l

BUBBLES

Cava Cami De Flors, Penedes, Spain

12,5 € / 12 cl

WHITE WINE

2024 L.A Cetto Chardonnay, Mexico 9,50

€ / 12 cl

RED WINE

2024 L.A. Valle Del Sol, Mexico

9,50 € / 12 cl

DADDY COOL 0 % | 11 €

Non-alco rum, passionfruit, milky oolong,
vanilla

Viverty Sparkling Wine 0 %

12 € / 20cl piccolo

SNACKS

LEVAIN | 5,90

Juureen tehtyä maalaisleipää ja vaahdotettua
ruskistettua voita
Sourdough levain bread with whipped brown butter

OLIVES | 7,90

Appelsiinilla ja rosmariinilla marinoituja Gordal-
oliiveja

Gordal-olives marinated with citrus and rosemary

GUACACHILE & CHIPS | 8,90

Lempeäntulista avocadosalsaa ja käsin tehtyjä
tortillasipsejä

Gently spiced avocado salsa and corn tortilla chips

CHARCUTERIE | 19,90

Ohueksi leikattuja leikkeleitä, pikkeleitä ja
dijonnaisea

Selection of cold cuts, pickles and dijonnaise

BOQUERONES | 9,90

Espanjalaisia valkoanjojiksia, persiljaa ja Gordal-
oliiveja

Spanish anchovies, parsley and Gordal olives

TOMATES | 8,90

Kesätomaatteja, sitruunaa, timjamia ja Espelette-
pippuria

Summer tomatoes, lemon, thyme and Espelette

ELOTITOS | 9,90

Grillattua minimaissia, savumajoneesia, queso
fresco-juustoa ja paprikaa

Grilled baby corn, smoked mayo, queso fresco and
paprika

SIDES

ENDIVE "CAESAR" | 12,90

Tuoretta endiiviä, fenkolia, Penélopen "Caesar"-
kastiketta ja macadamiapähkinää

Fresh endives, iced fennel, homemade "Caesar"
dressing and macadamia

PENELOPÉ FRIES | 9,00

Ranskalaisia, parmesaania ja togarashia
Crispy fries, parmesan and togarashi