

15:00

Burgers

21:30

BURGERS

BURGERIT

STORY BURGER	16.90
Naudan täyslihapihvi, cheddarjuusto ja French's-sinappimajoneesi Beef patty with cheddar and French's mustard mayo	○
SEASON BURGER	17.90
Grillattua viljaporsaankylkeä, BBQ-kastiketta, seesami-kesäkaali-salaatti ja rapeaa sipulia Grilled pork belly, BBQ sauce, summer cabbage slaw and crispy onion	○
VEGE BURGER	16.90
Grillattua portobelloa ja paprikaa, Storyn paprikamajoneesia Grilled portobello and red pepper with Story's red pepper mayo	○
WÖGÄ BURGER	18.50
Vege- tai Story-burger avokado bunilla Vege or Story burger with avocado bun	○■▽

SIDES

LISUKKEET

Paahdettua saaristolaisleipää ja Storyn Skagen	5.00
Malted rye bread and Story's Skagen	●
Mausteinen lohipastrami ja viherlientä	5.00
Spicy salmon pastrami and green jus	●■
Grillattua leipää, hummusta ja paahdettua tomaattia	5.00
Grilled bread with hummus and roasted tomatoes	□▽
Storyn caesar-salaatti	4.00
Story's caesar salad	●□
Yrttiperunoita ja aiolia	4.00
Herb potatoes with aioli	●■

Burgerit tarjoillaan salaatin kanssa.
Burgers are served with side salad.

Kaikki burger-annokset saatavilla gluteenittomana ja maidottomana.
All burgers can be made gluten-free and dairy-free.

Valmistamme kaikki burgerit puuhiili-grillissämme ja tarjoilemme ne mediumina.
Burgers are grilled medium in our charcoal oven.

Käytämme burgereissa oman leipomon sämpylöitä sekä laadukasta kotimaista 100% naudanlihaa.
We use burger buns from our own bakery and high quality Finnish 100% beef patties.

UPGRADE

LISÄÄ ANNOKSEEN

Pekoni Bacon	+3.00
Avokado Avocado	+3.00

Ask our staff for beverage recommendations!

Kysy juomasuosituksia henkilökunnaltamme!

○ = vähälaktoosinen / low-lactose
■ = gluteeniton / gluten-free
* = sisältää pähkinää / contains nuts
* = sisältää mantelia / contains almonds

● = laktoositon / lactose-free
▽ = vegaaninen / vegan
□ = saatavilla gluteenittomana / available gluten-free
▽ = saatavilla vegaanisena / available vegan

15:00

Dinner

21:30

MAINS

PÄÄRUUAT

Grillattua mustekalaa, katkarapuceviche ja romescoa 20.50 ●■*

Grilled octopus with shrimp ceviche and romesco

Grillattua romainesalaattia, yrttitabbouleh kvinoasta ja fermentoidulla sitruunalla maustettua jugurttia 15.90 ■▼

Grilled romaine lettuce, herb tabbouleh and yoghurt with fermented lemon
Lisää mausteinen lohipastrami +3.00
Add spicy salmon pastrami +3.00

Grillattua parsaa, omenakreemiä, Malmgårdin luomukauraa ja pikkelöityä omenaa 18.50 ■▼

Grilled asparagus, apple puré, organic oats from Malmgård and pickled apple

Kauden risotto: Kanttarellirisottoa, maa-artisokkaa ja fenkolia 18.50 ●■

Season's risotto: Chantarel risotto, jerusalem artichoke and fennel

Grillattuja ahvenia, kesäkasviksia ja pinaatti-voikastiketta 22.90 ●■

Grilled perch, summer veggies and spinach beurre blanc

STORY CLASSIC

STORYN KLASSIKKO

Kermanen lohikeitto 13.80 ●■

Creamy salmon soup

SWEETS

MAKEAT

Banaanipannukakut, mansikkaa ja vanilja creme fraichea 12.50 ●

Banana pancakes, strawberries and vanilla creme fraiche

Kauden Pavlova a'la Story: Marenkia, vaniljajäätelöä ja marinoituja herukoita 8.90 ●■

Seasonal Pavlova a'la Story: Meringue, vanilla ice cream and marinated currants

Kakkupala à la Patisserie Teemu & Markus 4.90 /
Cake slice à la Patisserie Teemu & Markus 5.90

SOFT DRINKS

VIRVOITUSJUOMAT

Amalias Ålands lemonade, seasonal flavors 4.90

Hommanäs juice, seasonal flavors 4.90

Pepsi, Pepsi Max, Jaffa, Vichy, Ginger Ale 4.00

Raikastamo organic soda 4.90
Red grapefruit, lemon, bitter lemon, orange

HOUSE COCKTAILS

COCKTAILIT

Aperol Spritz 12.50

Arctic Blue Gin & Tonic 10.50

White Sangria 12.50

○ = vähälaktoosinen / low-lactose
■ = gluteeniton / gluten-free
☼ = sisältää pähkinää / contains nuts
* = sisältää mantelia / contains almonds

● = laktoositon / lactose-free
▼ = vegaaninen / vegan
□ = saatavilla gluteenittomana / available gluten-free
▽ = saatavilla vegaanisena / available vegan