

Burgers from the grill

STORY BURGER

Naudan täyslihapihvi, cheddarjuusto
ja French's-sinappimajoneesi
Beef patty with cheddar and French's mustard mayo

16.90



SPECIAL BURGER

Grillattua kanaa, paahdettua Dingley Dell-pekonia (UK)
ja vuohenjuustokreemiä
Grilled chicken, Dingley Dell bacon (UK)
and goat cheese creme

17.90



VEGE BURGER

Grillattua portobelloa ja paprikaa,
Storyn paprikamajoneesia
Grilled portobello and red pepper
with Story's red pepper mayo

16.90



WÖGÄ BURGER

Vege- tai Story-burger avokado bunilla
Vege or Story burger with avocado bun

18.50



UPGRADE LISÄÄ ANNOKSEEN

Pekoni **Avokado**
Bacon Avocado

+3.00

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 puuhiiligrillissämme 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.

Sides

Grillattua baby gem -salaattia ja shalottivinegretta Grilled baby gem salad and shallot vinaigrette	4.00 ▼■
Paahdettua kurpitsaa ja grillattua sitruunaa Roasted pumpkin and grilled lemon	5.00 ▼■
Grillattua broccolia, goudaa ja mantelia Grilled broccoli, gouda and almonds	5.00 ●
Grillattua maalaisleipää ja kanttarellivoita Grilled sourdough bread and chanterelle butter	4.00 ●
Yrttiperunoita ja aiolia Herb potatoes with aioli	4.00 ●■

House cocktails

Aperol Spritz	11.50
Arctic Blue Gin & Tonic	12.50
Irish Coffee	10.00

○ = 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

Mains

Kermainen lohikeitto

Creamy salmon soup

13.80



Grillattua mustekalaa, (MSC-sertifioitu) katkarapu ceviche ja ROMESCOA

Grilled octopus with shrimp ceviche (MSC certified) and ROMESCO

20.90



Suolakuoressa paahdettua punajuurta, Malmgårdin kaurariisiä, pikkelöityä omenaa ja viherhummusta

Salt baked beetroots, locally farmed oats, pickled apple and green hummus

15.90



Lisää mausteinen lohipastrami +3.00

Add spicy salmon pastrami +3.00

Paahdettu sipuliliemi, juuriselleriä, mustaherukkaöljyä ja polentaa

Roasted onion broth, celeriac, blackcurrant oil and polenta

18.50



Paistettuja ahvenia, saaristolaisleipää, vihreitä tomaatteja ja ruskistettua voita

Pan fried perch, malt bread, green tomatoes and brown butter

22.90



Storyn perunagnocchit, metsäsieniä ja paahdettuja pähkinöitä

Story's potato gnocchis, forest mushrooms and roasted nuts

18.90



○ = 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

Sweets

Banaaniletut, mustikkahilloa ja vanilja creme fraiche
Banana pancakes, blueberry jam and vanilla creme fraiche

12.50



Kauden Pavlova a'la Story:
Marenkia, karamellisoitua omenaa ja suklaa-suolakaramellia
Seasonal Pavlova a'la Story:
Meringue, caramelised apple and chocolate salt caramel

8.90



Kakkupala à la Patisserie Teemu & Markus
Cake slice à la Patisserie Teemu & Markus

4.90 / 5.90

Coffee & avec

Story Blend by Kaffa Roastery

3.50

Espresso

2.90

Double espresso

3.60

Cappuccino

4.00

Latte

4.50

Americano

3.90

Tea by The Huone

3.50

Hot chocolate

4.50

Fernet-Branca

6.50

Jaloviina

6.00

Disaronno Amaretto

7.00

Tercinier V.S.O.P Cognac

9.00

Torres 10 Brandy

7.00

Jameson

7.00

Wines

BUBBLES KUPLIVAT

Champagne Chouette Piccolo 20cl / Bottle 37,5cl
Autréau, Champagne, France; Pinot Noir & Pinot Meunier

25 / 46

Cava Flors Blanques
Maset del Lleó, Penèdes, Spain;
Macabeo, Parellada, Xarel.lo

8 / 46

WHITES VALKOISET

Mon Grand Grenache Blanc
Pierrick Harang, Pays d'Oc IGP, France; Grenache Blanc

8.00 / 10.60 / 49

Chit Chat Chardonnay
Airfield Estate, Yakima Valley, USA; Chardonnay

9.50 / 12.50 / 59

Riesling Trocken * 100cl
Weinbau der Lebenshilfe, Pfaltz, Germany; Riesling

9.60 / 12.80 / 80

* *Organic*

REDS PUNAISET

Mon Grand Grenache Noir
Pierrick Harang, Pays d'Oc IGP, France;
Grenache Noir

8 / 10.60 / 49

Lone Birch
Airfield Estate, Yakima Valley, USA;
Syrah

10 / 13.50 / 63

Proprietà Olinto Grassi
I Fabbri, Toscana, Italy;
Sagniovese, Trebbiano, Malvasia

10.50 / 14 / 66

Beer

BOTTLED BEERS PULLOSSA

Moritz Original Pilsner 5.4%	8.70
Solmu Amber Ale 5.3%	8.70
Solmu American Pale Ale 4.8%	8.50
Solmu Indian Pale Ale 6.2%	9.00
Solmu American Pilsner 5.4%	8.70
Suomenlinna Piper Wit 4.7%	8.70
Moritz 0.0%	4.50

FROM THE TAP HANASSA

Lapin Kulta 0,25 / 0,5	4.25 / 8.50
------------------------	-------------

Other

Hartwall Original Long Drink 5.5%	7.50
Prykmestar Apple Cider 4.5%	8.50

Non-alcoholic

Hommanäs juice

Seasonal flavors

4.90

Raikastamo; Finnish organic soda

Seasonal flavors

5.00

Raikastamo; Finnish organic juice

Seasonal flavors

5.50

Soda

Pepsi, Pepsi Max, Jaffa, Vichy

4.00