



Pastorissa tarjoillaan perulais-japanilaisen Nikkei-keittiön antimia. Nikkei on raikas yhdistelmä mausteita ja raaka-aineita näistä kahdesta kulttuurista, johon me Pastorissa olemme lisänneet oman kädenjälkemme ja tyylimme.

Kaikki listamme annokset on suunniteltu jaettavaksi, jotta asiakkaamme pääsevät maistelevaan mahdollisimman monia eri makuja. Suosittelemme kahdelle hengelle 4-6 annosta, tarjoilijanne auttaa teitä mielellään annosten määrään liittyvissä kysymyksissä!

Team Pastor

Tervetuloa Pastoriin!



PASTORIN 6 RUOKALAJIN CHEF’S MENU € 59

Anna kokkiemme päättää illallisesi kulusta!
Tarjoillaan koko pöytäseurueelle.



SNACKS

PIMIENTOS DE PADRÓN €9
Padrón-paprikoita, cheddar-kastiketta, limeä.

EDAMAME €4.5
Vihreitä soijapapuja, inkiväärikastiketta, chiliä, seesaminsiemeniä.

PAPAS BRAVAS €6
Rapeaa perunaa, tulista tomaattia, cheddarkastiketta.

COLIFOR CON FRITO €6
Rapeaa kukkakaalia, huancaína-kastiketta, kevätsipulia.

FROM THE CEVICHE BAR

CASA CEVICHE €14
Pastorin klassinen ceviche! Lohta, käsinkuorittuja katkarapuja, korianteria, punasipulia, rapeaa maissia.

SALMON TIRADITO €12.5
Ohueksi siivutettua lohta, Nikkei leche de tigre, korianteria, rapeaa bataattia, persimonia.

CEVICHE ESTILO FILIPINO €12
Tilapiaa, kookos leche de tigre, kurkkua, punasipulia, inkivääriä, korianteria, punaista chiliä, avokadoa.

CAUSA CON CAMARÓN €12
Perulaisittain valmistettua perunaa, käsinkuorittuja katkarapuja, wasabia, omenaa, retikkaa, shizoa. Vegaaninen versio pyydettyäessä!

TARTARO DE CARNE €12
Black Angus -sisäpaistia, tamarindia, japanilaista sinappia, pikkelöityjä siitakesieniä, graavattua keltuaista.

CEVICHE CON CORAZONES DE PALMITOS €9
Palmundintä, avokadoa, violettia bataattia, valkoista maissia, punasipulia, korianteria, limeä.

TIRADITO CON LUBINA €14
Ohueksi siivutettua meriahventa, passionhedelmä leche de tigre, avokadoa, jalapeñoa, kurkkua, minttua, kimchi-seesaminsiemeniä.

A LA PARILLA

CHAR SIU CON CHIFA €22
Duroc-porsaankylkeä, bimi-parsakaalia, choy sumia, paksoita, inkivääriä, valkosipulia, sitruunaruohoa, Rocoto-chiliä, soija-mirinkastiketta.

LOMO CON PAPAS DE HUANCAÍNA €25
Grillattua Black Angus -härkää, paahdettua perunaa, huancaína-kastiketta, itse tehtyä tuorejuustoa, miso-ponzuskastiketta.

QUINOTTO CON ALCACHOFA DE JERUSALÉN €22
Risotto kvinoasta, paahdettua maa-artisokkaa, Amarillo-chiliä, misovoita, manchegojuustoa, parapähkinää. Vegaaninen versio pyydettyäessä!

PULPO CON CHORIZO €24
Confattua ja grillattua mustekalaa, chorizoa, grillattua sydänsalaattia, goma-kastiketta, maapähkinää, kylmäsavustettua kirjolohenmätää.

PALOMETA ROJA CON DASHI Y MANGO €25
Paistettua puna-ahventa, pyree valkoisesta bataatista, dashia, sinisimpukoita, mangoa, chiliä.

PASTORIN KLASSIKKO



COSTILLAS DE CERDO Pitkään haudutettua tamarind-glaseerattua Ibérico-porsaankylkeä, maapähkinöitä.	250 g € 14	500 g € 18	750 g € 24
---	---------------	---------------	---------------

DULCE

TORTA DE ALMENDRAS CON MANDARINA €9
Sitruslikööriä maustettua mantelikkua, mandariinia, vaniljajäätelöä, paahdettuja manteleita, hunajakennoa.

CHOCOLATE CON CAFÉ €9
Kahvilla maustettua suklaamoussea, suklaakakkua, kumkvattia, espresso-kastiketta, kaakaonibsejä, dulce de leche.

COCONUT CON TUTTI FRUTTI €9
Kookosvanukasta, tutti frutti -sorbettia, ananassalsaa, passionhedelmäsiirappia, minttua.

A la carta

Tarjoilemme suodatettua Thoreauvettä kuplilla tai ilman. 2,5 €/hlö ja juo niin paljon kuin haluat.

