

Alkuruokia / Starters

Sokerisuolattu kalamosaikki (L,G)
kukkakaalimousse, ruohosipulia, sitruunamelissaa

Sugar-salted fish mosaic (L,G)
cauliflower mousse, chives, lemon balm
11,-

Zonin Ventiterre Insolia Chardonnay / Kronenbourg 1664 Blanc

Grillattua sydänsalaattia ja kuivattua ankaa (L,G)*
pistaasigrumblea, sitruunaoliiviöljyä

*Grilled gem salad and dried duck (L,G)**
pistachio crumble, lemon oil
10,-

Zonin Ventiterre Nero d'Avola Merlot / Stella

Fritto misto kesän kasviksista (L)*
parsapölyä, basilikamajoneesia

*Fritto Misto of Summer Vegetables (L)**
asparagus dust, basil mayonnaise
10,-

Jean Biecher Moshi Moshi / Corona

Sesongin salaattia (L,G)*
marinoitua kirsikkatomaattia, paahdettua kesäkurpitsaa, kurpitsansiemeniä ja vuohenjuustoa

*Seasons salad (L,G)**
marinated cherry tomatoes, roasted zucchini, pumpkin seeds and goat cheese
9,-

Jean Biecher Moshi Moshi / Blue Moon / Tin Soldier's Apple Cider

Maalaisleipää ja rakkavoita (L)
Country style bread and curd butter (L)

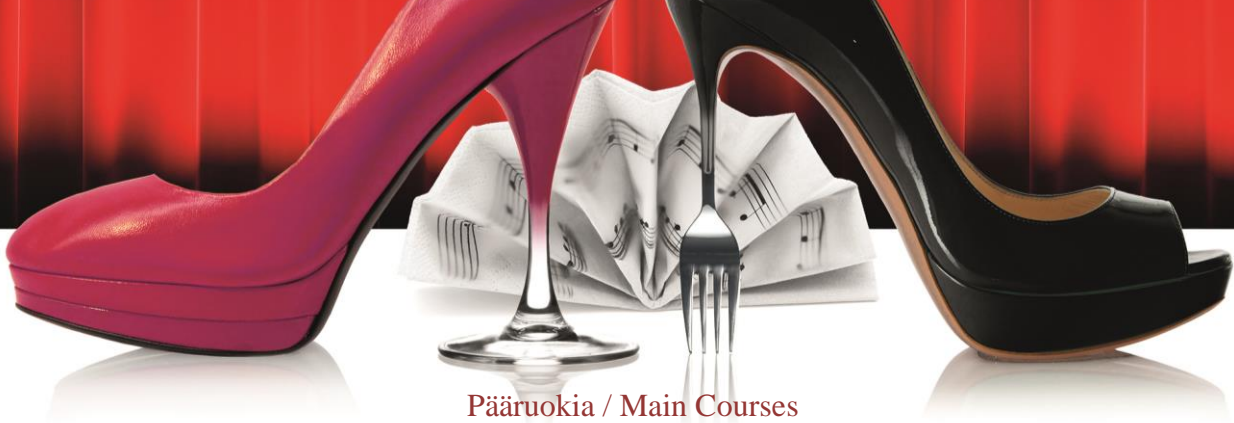
2,- / hlö

Kummin Aurajuusto-valkosipulietanat (L)
maalaisleipää

Escargots with blue cheese and garlic butter (L)
served with bread

6 kpl	11,-	½ dozen
12 kpl	22,-	dozen

Riesling Kalkstein / Riesling "Tradition" Trocken / Olvi IPA



Pääruokia / Main Courses

Päivän kalasaalis

Fish catch of the Day

Päivän hinta / Price of the day

*Riesling Kalkstein / Riesling "Tradition" Trocken / Dans l`air du Temps Chardonnay /
Franziskaner Hefe / Tin Soldier's Apple Cider*

Ylikypsää luomukaritsaa (L,G)*

muhennettua hernettä, palvattua porsasta, kevätsipulia, maahumalakastiketta

*Slowly cooked organic lamb (L,G)**

stewed peas, smoked pork, spring onions, ground ivy sauce

21,-

*Tussock Jumper Malbec / Rocca di Montemassi Coverno / Emilio Moro Finca Resaldo /
RPS Scissors*

Broileria confit (L,G)*

lämmintä tankoparsasalaattia, parsakaalipyreetä, kuusenkerkkä gremolataa

*Chicken confit (L,G)**

warm asparagus salad, broccoli purée, spruce shoots gremolata

18,-

Zonin Ventiterre Insolia Chardonnay / Zonin Ventiterre Nero d'Avola Merlot / Stella

Kasviskroketteja (L,G)

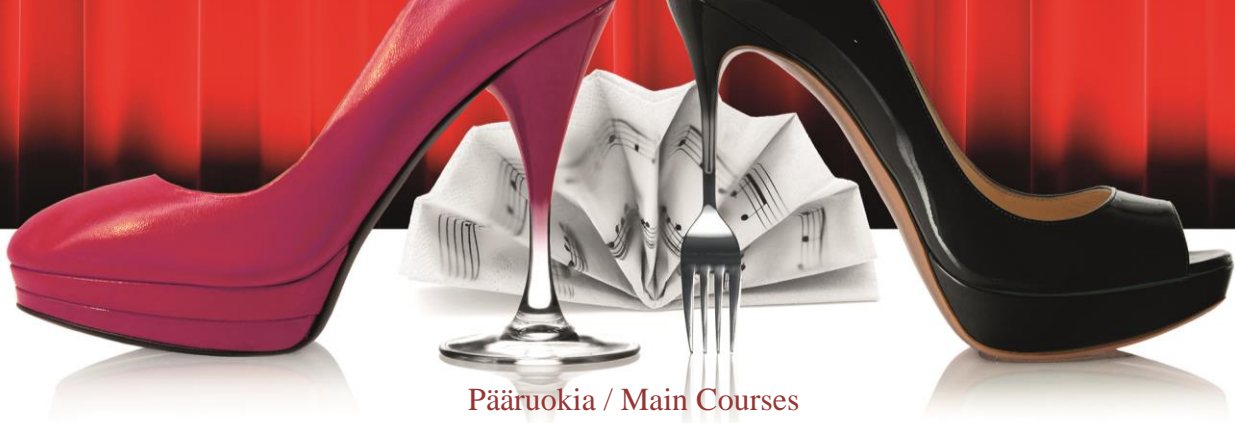
kevyesti savustettua raitajuurta, lämmintä tankoparsasalaattia, piimäkastiketta, yrttiöljyä

Vegetable croquettes (L,G)

lightly smoked striped beetroot, warm asparagus salad, buttermilk sauce, herb oil

15,-

Jean Biecher Moshi Moshi / Graffigna Pinot Grigio / Sierra Nevada Pale Ale



Pääruokia / Main Courses

Kummin burger (L)*

180g härän burger-pihvi, hillottua tomaattia, pikkelöityä sipulia, Peltolan Blue-juustoa, mustapippurimajoneesia

House burger (L)*

180g beef burger steak, tomato jam, pickled onion, Peltola Blue cheese, black pepper mayonnaise
15,-

Zonin Ventiterre Nero d'Avola Merlot / Pascual Toso Cabernet Sauvignon / SLP Hoppe IPA

Kummin häränpihvi (L,G)

170g härän sisäfileettä, madeirakastiketta, kesäinen tarhapapu cassoulet

Beef steak (L,G)

170g tenderloin beef steak, Madeira sauce, summer bean cassoulet

30,-

Kummin Entrecote (L,G)

250g härän entrecote, madeirakastiketta, kesäinen tarhapapu cassoulet

Entrecote (L,G)

Madeira sauce, summer bean cassoulet

26,-

*Rocca di Montemassi Coverno / Tabali Reserva Syrah /
Emilio Moro Finca Resaldo / Les Darons Rouge / Charles & Charles Zinfandel / RPS Paper*

Lisukkeet / Side orders 4,-

Hasselbackan perunaa / *Hasselbacka potatoes (L,G)*

Puikulaperunapyreetä, ruskeaa voita / *Puikula potatoe purée, brown butter (L,G)*

Paahdettua broccoliinia, Manchegoa, Cashew-pähkinää / *Roasted broccoli, Manchego, Cashew nuts (G)*

Maalaisranskalaisia / *Country style fries (L,G)*

Bataattiranskalaisia / *Sweet potato fries (L,G)*

– Klassikko –

Rautaista maksaa (L,G)*

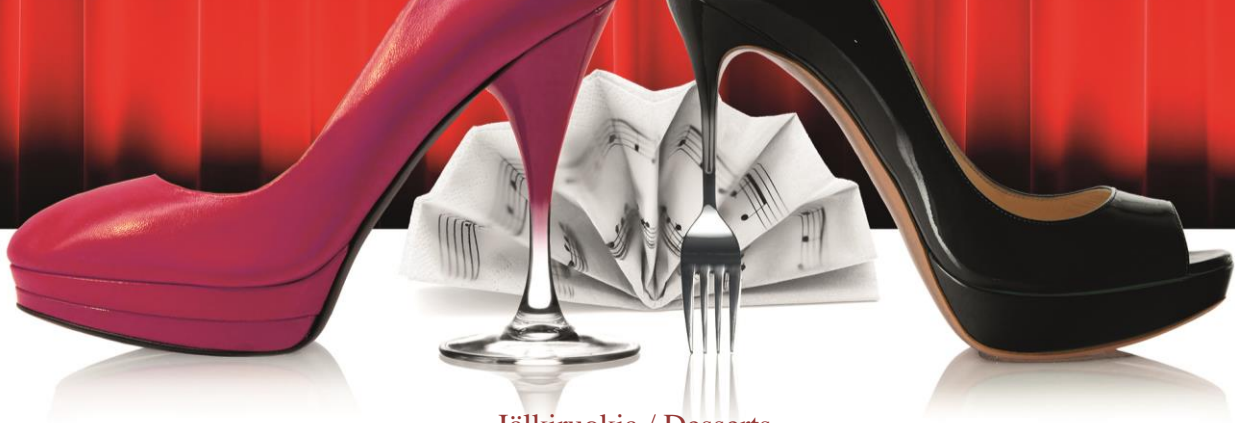
madeirakastiketta, puikulaperunapyreetä, pekonia, puolukkaa

*Pan fried beef liver (L,G)**

Madeira sauce, Puikula potato purée, bacon, lingonberry compote

19,-

*Rocca di Montemassi Governo / Tussoc Jumper / Pascual Toso Cabernet Sauvignon /
Velkopopovicky Kozel Dark/ SLP Wrede Brown Ale*



Jälkiruokia / Desserts

Suklaatartaletti (L)*

kahvi-parfait, maitokreemiä

Chocolate tartalet (L)*

coffee parfait, milk creme

10,-

Graham's LBV Port / Ainoa Vaapukka

Kummisedän "Eton mess" (VL,G)

jogurttia, hillottuja ja sesongin marjoja, valkosuklaata

"Eton Mess" (LL,G)

yogurt, berry jam and fresh berries, white chocolate

10,-

Lenz Moser Prestige Beerenauslese / Ainoa Vaapukka

Laventeli-pannacotta (L,G)*

karamellisoitua aprikoosia, mantelia, hunajaa, timjamia

Lavender Pannacotta (L,G)*

caramelized apricot, almond, honey, thyme

10,-

Lenz Moser Prestige Beerenauslese / Ainoa Valokki

Kahvi- ja teejuomia / Coffee and Tea

Tumma Presidentti-kahvia / Coffee	3,00
Haudutettua luomuteetä* / Brewed organic tea*	3,90
Espresso	3,00
Cappuccino	3,90

Aperitiivi- ja jälkiruokaviinit / Aperitif and dessert wines

Valdespino Oloroso Sherry	6,80 / 8 cl
Lenz Moser Prestige Beerenauslese	9,80 / 8 cl
Ainoa Valokki, Hilla	9,80 / 8 cl
Ainoa Vaapukka	9,80 / 8 cl
Graham's LBV Port	9,80 / 8 cl

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä niiden sisältämistä allergeioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta. (Elintarviketietoasetus EU N:o 1169/2011)

If you need more information about allergens and intolerances in portions, you may ask more details from our staff.

VL-vähälaktoosinen / LL-low lactose, L-laktoositon/lactose free, G-gluteeniton/gluten free, *sis.luomutuotteita/inc.organic ingredients
Häränlihan, jauhelihan ja broilerin alkuperämaa: Suomi / Beef meat, minced meat and chicken - Country of Origin: Finland.
Ankanlihan alkuperämaa: Ranska / Duck meat- Country of Origin: France.