



Alkuun

SAMPPANJA 15,50 / 10 cl 99,00 / plo
Mailly Grand Cru Champagne Brut Reserve

PROSECCO CANTI MILLESIMATO EXTRA DRY PICCOLO 20 cl 15,50

MONTEN MUSTIKKAMUULI 12,50
- vodkaa, limeä, mustikkasiirappia, Ginger alea ja jäitä
HOLITON 9,50

RAPARPERIKUOHU 11,50
- rommia, raparperilikööriä, kuohuviiniä, limeä ja jäitä
HOLITON 8,50

OMENAINEN 11,50
- Salty Caramel, tuorepuristettua omenamehua, limeä, kanelia ja jäitä

PUOLUKKA DAIQUIRI 12,90
- puolukkapyreetä, rommia ja sitruunamehua

GIN & TONIC

- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| • Arctic Blue Gin 15,50 | • Arctic Blue Rose Gin 15,50 |
| • Kyrö Napue Gin 16,00 | • Lignell & Piispanen Metsä Gin 14,50 |
| • Gin Mare 15,50 | • Skagerrak 13,50 |

KEITTIÖMME SUOSITUSMENUT

Menu 1.

JÄTTIRAVUNPYRSTÖJÄ
Gisselbrecht Gewurztaminer 12 cl

KAPTEENINPIHVI 180G
Bava Libera Barbera d'Asti 12 cl

CRÈME BRULÉE
Lenz Moser Prestige
Troockenbeerenauslese 4 cl

Menun hinta; 69,80
Viinipaketti; 28,45

Menu 2.

PUNAJUURI- CARPACCIO
Clos Alkio Caminito a Motel Blanco 12 cl

POHJOISTEN VESIEN RAUTUA
Pratsch Gruner Veltliner 12 cl

TYRNI-VALKOSUKLAAJUUSTOKAKKUA
Nedenburg The Wineasters
Noble Late Harvest 4 cl

Menun hinta ; 57,70
Viinipaketti; 27,75

Pidätämme oikeudet muutoksiin. Syksy 2025.

ALKURUOAT

ESCARGOTS (L)	15,50
- valkosipulivoilla tai gorgonzolajuustolla gratinoituja etanoita ja talon leipää	
HÄRKÄTARTAR (L)	14,50
- hienointa suomalaista rotukarjan sisäfileetä, graavattua keltuaista, pikkelöityjä kantarelleja, suolakurkkua, salottisipulia, kaprista, ja paahdettua Maalahden limppua	
JÄTTIRAVUN PYRSTÖJÄ (L)	14,50
- Jäämeren jättiravunpyrstöjä valkosipuli -chili-öljyssä ja talon leipää	
PUNAJUURI-CARPACCIO (L, G)	12,50
- Punajuurta, vuohenjuustoa, balsamicoa, timjamia, pinjansiemeniä. Annos saatavana myös vegaanisena.	
KANTARELLIKEITTOA JA TALON LEIPÄÄ (L)	11,90/17,90
- samettisen pehmeää keittoa ja tryffeli- öljyä	
SYSSALAATTIA (L, G)	10,40
- halloumijuustoa, kuivattua punajuurta ja porkkanaa, kurkkua, tomaattia, paahdettua paprikaa, raikasta salaattia ja basilika- vinaigretteä, <i>saatavana vegaanijuustolla</i> .	
TALON LEIPÄANNOS JA CHILITUOREJUUSTOA (L)	5,00
GLUTEENITON LEIPÄANNOS (L)	6,00

PÄÄRUOAT

MAKSAA MONTEN TAPPAAN (L, G)	26,90
- ohuina viipaleina meheväksi voissa paistettua kevyesti leivitettyä naudan maksaa, pekonia, sieniä, punaviinikastiketta, puolukoita ja juuresperunapyreetä. Annokseen ei tehdä muutoksia = Klassikko.	
EL MONTEN PIPPURIPIHVI (L, G)	43,90/49,90
- pippuroitu rotukarjan sisäfileepihvi 180g tai 250g punaviini- ja pippurista dijonkermakastiketta ja valkosipuliperunoita	
CHILIHÄRKÄÄ (L, G)	43,90/49,90
- rotukarjan sisäfileepihvi 180g tai 250g lempeää chilikermakastiketta ja lohkoperunaa	
KAPTEENIN PIHVI (L, G)	43,90/49,90
- rotukarjan sisäfileepihvi 180g tai 250g, punaviini- ja kanttarellikastiketta, karamellisoitua sipulia ja lohkoperunaa	
HÄRÄNFILEETÄ JA RAPU- CAESARSALAATTIA (L)	43,90/49,90
- rotukarjan sisäfileepihvi 180g tai 250g, grillitomaatti ja maustevoita	

TAHKON LEIKE (L, G)	28,90
- naudan ulkofileepihvi 150g lehtipihvinä, täytettynä pekonilla ja vuohenjuustolla, punaviinikastiketta ja valkosipuliperunoita	
HAUHALAN HANHEA (L, G)	33,00
- Confit- kypsennettyä hanhen koipea, punaviinikastiketta, mustaherukkahyytelöä ja sitruunarisottoa	
BROILERINFILEETÄ KATALONIALAISEEN TAPAAN (L,G)	25,90
- pariloitua broilerinfileetä, punaviini- ja chilikermakastiketta, rapuja ja sitruunarisottoa	
POHJOISTEN VESIEN RAUTUA (L, G)	32,80
- paistettua rautufileetä, hollandaisekastiketta ja sitruunarisottoa	
BROILERISALAATTI (L, G)	23,00
- broilerinfileetä, vuohenjuustoa, pahalaisen hilloa, paahdettua paprikaa, kurkkua, tomaattia, paahdettuja pinjansiemeniä, raikasta salaattia ja vinaigretteä	
KASVISPASTA (VEGAANI)	22,50
- tomaattia, paprikaa, sipulia, varsiselleriä, fenkolia, sieniä, valkosipulia, yrttejä ja oliiviöljyä. <i>Annoksen saat halutessasi parmesanjuustolla (L)</i>	

PIHVIEN PAISTO LÄMPÖTILAT JA VALMISTUSAIKA

RAAKA	MEDIUM-	MEDIUM	MEDIUM +	KYPSÄ
24° C	45° C	53° C	58° C	72° C
n.10 min.	n.15 min.	n.20 min	n.25 min	n.30 min

Käytämme annoksissa ainoastaan suomalaista naudan-, rotukarjan, hanhen - ja broilerinlihaa. Rautu on sertifikaatti kasvatettua jokirautua Islannista. Annosten lisäksi on paahdettuja juureksia, kerrothan allergioista tarjoilijalle.

Lisäkevaihtoehdot, jotka voi vaihtaa veloitusetta;

♥ lohoperuna ♥ Ranskanperuna ♥ Juuresperunapyre ♥ Vihersalaatti
♥ Valkosipuliperuna

Lisäkkeen vaihto + 3 €

♥ Sitruunarisotto ♥ Rapu- Caesarsalaatti

Extra lisäkeannos 5,00 €

♥ Ranskanperuna ♥ lohoperuna ♥ Juuresperunapyre ♥ Vihersalaatti

Extra

lisäkeannos 6.00 €

♥ Sitruunarisotto ♥ Rapu- Caesarsalaatti

LASTEN RUOAT (vain lapsille)

muksu/junnu

LIHAPULLAT JA RANSKANPERUNOITA (L)

8,80/14,50

BROILERIA (L)

10,00/17,00

- broilerinfileettä, maustevoita ja ranskanperunoita

RAUTUA (L, G)

10,00/ 20,00

- voissa paistettua rautufileettä ja juuresperunapyreetä

LASTEN HÄRKÄÄ (L, G)

25,00

- rotukarjan sisäfileepihviä 120g, pippurista dijonkermakastiketta ja lohkopperunoita

LEHTIPIHVI (L, G)

10,00/20,00

- kotimaisen naudan ulkofileepihvi 75g/ 150g, ranskanperunoita ja maustevoita

Annosten lisäkkeenä on kurkkua ja tomaattia, kerrothan allergioista tarjoilijalle.

JÄLKIRUOAT

KINUSKI CREME BRULEE (L, G)

11,40

- ja vadelmasorbeeta

JÄÄTÄVÄN HYVÄÄ SUKLAAKAKKUA (L, G)

11,90

- ja vadelmakastiketta

TYRNI- VALKOSUKLAAJUUSTOKAKKUA (L,G)

12,40

AFFOGATO AL CAFFE (L, G)

12,00

- espressoja, vaniljajäätelöä ja Cointreau-likööriä

HOLITON

9,50

JUUSTOJA JA VIKUNAHILLOA (L, G)

12,00

Annosten lisäkkeenä on kauden marjoja/ yrttejä, kerrothan allergioista tarjoilijalle.

JÄÄTELÖT JA SORBETIT, sisältää kastikkeen

5,00

♥ vanhanajan vanilja (L, G)

♥ suklaa (L, G)

♥ mansikka (L, G)

♥ pistaasi (L, G)

♥ mango- meloni (L, G)

♥ limoncellosorbee (V, G)

♥ vadelmasorbee (V, G)

Kastikkeet; kinuski (L, G), suklaa (L, G), lakritsi (L) tai mansikkahillo (V, G)

L = LAKTOOSITON G = GLUTEENITON M= MAIDOTON V= VEGAANI