

# MENU

## SNADIT

### Betony'n Focaccia L, sis. G 6 €

Talon omaa focacciaa ja yrtilleivitettä

### Olives L, G 4 €

Oliiveja, fetacreemiä, appelsiinikuorta ja pistaasipähkinää

### Corn Fritters M, G 7 €

Rapeita minimaissitähkiä, limemajoneesia ja kevätsipulia

### Dirty Fries L, sis. G 8 €

Ranskalaisia, aurakreemiä, rapeaa sipulia, ruohosipulia ja parmesania

## ALUT

### Beef L, sis. G 14 € /22 €

Härkätartaria, aiolia, rapeaa sipulia ja paahdettua leipää

### Salmon M, G 14 € /22 €

Lohicevichea, vihreää jalopenoa, vesimelonia, maissilastuja ja limemajoneesia

## BURGERS

### House Burger L 19 €

Hasun lihakaupan jauhelihaa 140g, cheddarjuustoa, pekonihiiloketta Korian Palvilihan savukyljjestä, aiolia ja rucolaa. (pihvi kypsennetään mediumina ellei toisin pyydetä)

### Tofu Burger VE 19 €

Paneroitua ja friteerattua tofua, teriyaki-glaseeta, avokadoa ja misokreemiä

## PÄÄT

### Steak L, G 26 €

Grillattua naudan ulkofileetä 150g, chimichurri-maustevoita, valkoista parsaa, ranskalaisia ja aiolia

### Fish L, sis. G 23 €

Rapeaa turskaa, mäti Beurre Blanc-kastiketta, vihreää parsaa, ranskalaisia ja aiolia

### Pork L, G 22 €

Glaseerattua possunkylkeä, parmesanpolentaa ja omenakaalisalaattia

### Vegan M, G 19 €

Rapeaa kukkakaalia, maapähkinäkastiketta, granaattomenaa ja korianteria

### Dipit 2 €

Aioli, Limemajoneesi, Aurakreemi, Misokreemi

## MAKIAT

### Black & Yellow L, G 9 €

Sitruunavanukasta, Kouvola-lakukastiketta ja marinoitua vadelmaa

### Choc & Malt L, G 10 €

Suklaakakkua, olutkinuskia ja vaniljajäätelöä

KÄYTÄMME VAIN KOTIMAISTA LIHAA. Kysy henkilökunnalta lisää allergeeneista.

Huom. ruokavirasto suosittelee, että jauhelihapihvit syödään aina täysin kypsennettyinä.

Medium-kypsennetyssä jauhelihassa voi olla EHEC-bakteereita,

joita voivat aiheuttaa vakavan ruokamyrkytyksen etenkin lapsille ja iäkkäille henkilöille.

VL - Vähälaktoosinen, L - Laktoositon, G - gluteeniton, K - Kasvis, VE - Vegaaninen, M - maidoton

Huomioithan, että käsittelemme tiloissamme gluteenia sisältäviä tuotteita.

## BETONYN DRINKIT

### Tiikerijäätelö 12 €

4cl Licor 43, kerma, maito, mango-vaniljasiirappi

### Gin Limoni 11 €

2cl Greenfield Gin, 2 cl Poli Limone, sitruunamehu

### Nemiroff Mule 11 €

4cl Nemiroff vodka, Fever Tree ginger beer, limemehu

### Maker`s Mark Sour 12 €

4cl Maker`s Mark Bourbon, sitruunamehu, appelsiinikuori, bitter

### Puolukka Sour 11 €

4cl Greenfield Gin, puolukka- ja sitruunamehu, rosmariini

### Negroni 12 €

2cl Greenfield Gin, 2cl Campari, 2cl Antica Formula, appelsiinin kuori

### Lynchburg Lemonade 11 €

2cl Jack Daniels, 2cl sitruslikööri, sitruunamehu, sitruuna

## VIINILISTA

### KIPPISTELYYN

Verrocchio Prosecco 11% 12cl 8 € / 75cl 37 €

Cremant Du Jura 12% 12cl 9 € / 75cl 50 €

### VALKOISET

Pubin valkoinen Monterio Blanc 11,5% 16cl 9 € / 75cl 37 €

Thörle Riesling, Feinherb (puolikuiva) 11% 16cl 11 € / 75cl 50 €

### PUNAISET

Pubin punainen Innocent Weed GSM 14,5% 16cl 9 € / 75cl 37 €

Valpolicella Ripasso superiore 13,5% 16cl 11 € / 75cl 48 €

## **AVAJAISMENU 39 € (norm. 45€)**

### **ALKURUOKA**

#### **Salmon M, G.**

Lohicevichea, vihreää jalopenoa, vesimelonia , maissilastuja ja limemajoneesia

### **PÄÄRUOKA**

#### **Pork L, G.**

Glaseerattua possunkylkeä, parmesanpolentaa ja omena-kaalisalaattia

### **JÄLKIRUOKA**

#### **Black & Yellow L, G.**

Sitruunavanukasta, Kouvolan-lakukastiketta ja marinoitua vadelmaa

## **AVAJAISMENU 39 € (norm. 45€)**

### **ALKURUOKA**

#### **Salmon M, G.**

Lohicevichea, vihreää jalopenoa, vesimelonia , maissilastuja ja limemajoneesia

### **PÄÄRUOKA**

#### **Pork L, G.**

Glaseerattua possunkylkeä, parmesanpolentaa ja omena-kaalisalaattia

### **JÄLKIRUOKA**

#### **Black & Yellow L, G.**

Sitruunavanukasta, Kouvolan-lakukastiketta ja marinoitua vadelmaa