

# BORE

## MENU RÔTISSEURS

### HÄRKÄTARTAR

Beef tartare

### HIILOSTETTU SIIKA

Chargrilled whitefish

### SUKLAAKAKKU

Chocolate cake

Menu 56

Juomapaketti 29

Drink pairing 29



# ALKURUOAT

## STARTERS

### KESÄKURPITSA M,G,V

hiiligrillattu kesäkurpitsa, pikkelöidyt kasvikset, vegaaninen parmesan & yuzu koshu -majoneesi (sis. cashewpähkinää)

*ZUCCHINI grilled zucchini, pickled vegetables, vegan parmesan & yuzu koshu mayonnaise (incl. cashew)*

13

### JUUSTO L,G

Västerbottenjuustomuru, pensasmustikka, kirsikkatomaatti & seljankukka-sitruunavinegrette

*CHEESE Västerbotten cheese crumb, blueberry, cherry tomato & elderflower lemon vinaigrette*

13,50

### JOKIRAPU L,G

jokiravunpyrstöt, kurkku, poltettu valkosipuli & tilli-hapanmaitovinegrette

*CRAYFISH crayfish tails, cucumber, burnt garlic & dill buttermilk vinaigrette*

14

### LOHI L

seesami-sokerisuolattu lohi, salottisipuli, nori-ruisleipälástut & purjotuhkamajoneesi

*SALMON salt and sugar cured sesame salmon, shallot, nori rye bread flakes & leek ash mayonnaise*

14

### HÄRKÄ L,G

härkätartar, pikkelöidyt kasvikset, ranskankerma & korianteriöljy (sis. mantelia)

*BEEF TARTARE pickled vegetables, sour cream & cilantro oil (incl. almond)*

14,50

### LEIPÄKORI L(V)

talon leipä & voi

*BASKET OF BREAD house baked bread & butter*

4,50

**Jos sinulla on allergia, muistathan mainita siitä tarjoilijalle jo tilausta tehdessäsi.**

**If you have any allergies, please inform our staff when ordering.**

L = Laktoositon / Lactose free

G = Gluteeniton / Gluten free

M = Maidoton / Dairy free

V = Vegaaninen / Vegan

(G) = Voidaan valmistaa tilauksesta gluteenittamana / Can be prepared gluten free by request

(M) = Voidaan valmistaa tilauksesta maidottomana / Can be prepared dairy free by request

(V) = Voidaan valmistaa tilauksesta vegaanisena / Can be prepared vegan by request

**Muista kuin allergian takia tehdyistä muutoksista annoksiin**

**(esim. kastikkeen tai lisukkeen vaihto) veloitamme 2 € lisämaksun.**

**Please notice that for adjustments to dishes for other than allergy reasons we charge an additional fee of 2€.**

# PÄÄRUOAT

## MAIN COURSES

### PÄIVÄN SALAATTI

kysy lisätietoja tarjoilijalta

SALAD OF THE DAY *please ask our staff for more details*

19,50

### PAAHDETTU KUKKAKAALIPIHVI M,V(G)

voipapupyyree, pähkinät, vihreät kasvikset & seesami-chimichurri

ROASTED CAULIFLOWER *butter bean puree, nuts, green vegetables & sesame chimichurri*

26

### HIILOSTETTU SIIKA L,G

krossattu ruskeavoiperuna, pähkinät, vihreät kasvikset & viinivahto

CHARGRILLED WHITEFISH *crushed brown butter potato, nuts, green vegetables & wine foam*

32

### FRITEERATTU KANA L,G(M)

krossattu ruskeavoiperuna, kirsikkatomaatti, chili-seesamiöljy & tamarindimajoneesi

DEEP FRIED CHICKEN *crushed brown butter potato, cherry tomato, chili sesame oil & tamarind mayonnaise*

29

### HÄRKÄ & CHIMICHURRI L,G(M)

härän sisäfileepihvi matalalämpökypsennetty mediumiksi ja grillattu Hibachi-hiiligrillissä,

krossattu ruskeavoiperuna, kirsikkatomaatti & seesami-chimichurri

BEEF TENDERLOIN STEAK & CHIMICHURRI *slowly cooked medium and grilled, crushed brown butter potato, cherry tomato & sesame chimichurri*

39,50

### HÄRKÄ & JAPANIPIPPURI L,G

härän sisäfileepihvi matalalämpökypsennetty mediumiksi ja grillattu Hibachi-hiiligrillissä,

friteerattu peruna, porkkana & poltetulla valkosipulilla maustettu japaninpippurikastike

BEEF TENDERLOIN STEAK & SANCHO PEPPER *slowly cooked medium and grilled,*

*deep fried potato, carrot & sancho pepper sauce with burnt garlic*

39,50

### BOWL M,G(V)

riisi, kurkku, sipuli, pikkelöidyt kasvikset, kesäkurpitsa kimchi, inkivääri, seesaminsien, jalapeno & tamarindimajoneesi

+friteerattu tofu M,G,V TAI +sokerisuolattu lohi M,G TAI +friteerattu kana M,G

BOWL *rice, cucumber, onion, pickled vegetables, zucchini kimchi, ginger, sesame seed, jalapeño & tamarind mayonnaise*

+deep fried tofu M,G,V OR +salt and sugar cured salmon M,G OR +deep fried chicken M,G

18,50

## LOHTULEIPÄ M 19

mediumiksi paistettu härän sisäfilee, talon focaccia, salottisipuli, seesami-chimichurri & purjotuhkamajoneesi  
SOLACE SANDWICH *beef tenderloin (medium), house baked focaccia, shallot, sesame chimichurri & leek ash mayonnaise*

## SMASH BORGILAINEN M(G) 18

Venesjärvi highland ohut kypsä jauhelihapihvi, durumvehnäsämpylä, kurkku, salottisipuli, inkivääriketsuppi & tamarindimajoneesi  
SMASH BRGR *Venesjärvi highland beef burger well done, durum wheat burger bun, cucumber, shallot, ginger ketchup & tamarind mayonnaise*  
(Lisäpihvi 150 g hampurilaiseen +9 € /Extra beef patty 150 g for your burger +9 €)

## BRGR KANALLA M(G) 19 TAI TOFULLA M,V(G) 17

valintasi mukaan friteerattu kana tai tofu, durumvehnäsämpylä, salottisipuli, kesäkurpitsa kimchi & yuzu kosho -majoneesi  
BRGR WITH CHICKEN OR TOFU *your choice of deep fried chicken or tofu burger, shallot, zucchini kimchi & yuzu kosho mayonnaise*

## LOADED FRIES M,G,V 8

maalaisranskalaiset, sriracha, sipuli, seesaminsiemen, vegaaninen paramesan & yuzu kosho -majoneesi (sis. cashewpähkinää)  
LOADED FRIES *french fries, sriracha, onion, sesame seed, vegan paramesan & yuzu kosho mayonnaise (incl. cashew)*

## LISÄÄ ANNOKSEEN / EXTRAS

Maalaisranskalaiset M,G,V / *French fries* 5 €

Bataattiranskalaiset M,G,V / *Sweet potato fries* 6 €

Paistetut vihannekset & pähkinää M,G(V) / *Fried vegetables & nuts* 5 €

Vihersalaatti M,G,V / *Green salad* 5 €

Linssilastut M,G,V / *Lentil chips* 4 €

Dippi M,G,V / *Dip* 2 €

maustamaton majoneesi / *plain mayonnaise*  
purjotuhkamajoneesi / *leek ash mayonnaise*,  
tamarindimajoneesi / *tamarind mayonnaise*  
yuzu kosho -majoneesi / *yuzu kosho mayonnaise*  
inkivääriketsuppi / *ginger ketchup*

## JÄLKIRUOAT

### DESSERTS

## RUUSUNMARJA L,G 14

Karhulinnan ruusunmarja-jogurttijäätelö, marenki, ruusunmarjageeli & vaahdotettu hunajakinuskii  
ROSEHIP *local rosehip yogurt artisan ice cream, meringue, rosehip gel & frothed honey caramel*

## PUNAHERUKKA M,G,V 14

punaherukkahyytelö, Karhulinnan suolakinuskijäätelö cashewmaidosta & cashew crumble  
REDCURRANT *jelly, local cashew milk salted caramel ice cream & cashew crumble*

## SUKLAA L,G 14

suklaakakku, vadelma-suklaa namelaka & vadelmaliemi  
CHOCOLATE *chocolate cake, raspberry chocolate namelaka & raspberry juice*

Porin Paahtimon tuorejauhettu / *Local roastery's freshly ground*

Suodatinkahvi / *Coffee* 3,60 / *Espresso* 4 / *Cappuccino* 5

## VIINIT LASEITTAIN / WINES BY THE GLASS

### KUOHUVAT / SPARKLING

**Favola Prosecco, Italy** 8,70 /12 cl

**Mistinguet Cava Brut, Spain** 8,80 /12 cl

### VALKOISET / WHITES

**Villa Blanche Picpoul de Pinet, France** 9,60 /12 cl 12,80 /16 cl 19,20 /24 cl

*Kuiva / Dry Rypäle / Grape: Picpoul Blanc*

**Deidesheim Riesling Trocken, Germany** 8,70 /12 cl 11,60 /16 cl 17,40 /24 cl

*Kuiva / Dry Rypäle / Grape: Riesling*

**Paco & Lola Albariño No 12, Spain** 10,20 /12 cl 13,60 /16 cl 20,40 /24 cl

*Puolikuiva / Semi dry Rypäle / Grape: Albariño*

### ROSÉ

**Puy Cheri Syrah Rosé, France** 8 /12 cl 10,70 /16 cl 16 /24 c

*Kuiva / Dry Rypäle / Grape: Syrah*

### PUNAISET / REDS

**Château Picon '1070', France** 8,90 /12 cl 11,90 /16 cl 17,80 /24 cl

*Keskitäyteläinen / Medium bodied Rypäleet / Grapes: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec*

**Tombacco Aglianico, Italy** 9,60 /12 cl 12,80 /16 cl 19,20 /24 cl

*Täyteläinen / Full bodied Rypäle / Grape: Tombacco*

**Copper Lane Premium Reserve Cabernet Sauvignon, South Africa** 9,60 /12 cl 12,80 /16 cl 19,20 /24 cl

*Täyteläinen / Full bodied Rypäle / Grape: Cabernet Sauvignon*

### OLUET / BEERS

**Kronenbourg 1664 Blanc 5 %** 5,90 / 0,25 l 11,40 / 0,50 l

**Karhu 4,6%** 4,70 / 0,25 l 7,50 / 0,4 l 9,20 / 0,50 l

**Muffloni 5,5%** 10,90 / 0,44 l

**Kukko 4,5%** 8,60 / 0,33 l

**Karhu 4,6%** 7,50 / 0,33 l

**Corona 4,5%** 8,90 / 0,35 l

**Singha 5%** 9,20 / 0,33 l

**Pilsner Urquell 4,4%** 10,90 / 0,50 l

**Kronenbourg Rosé 4,5%** 9,00 / 0,33 l

**Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6%** 8,90 / 0,33 l

**Staropramen Dark Lager 4,4%** 10,90 / 0,50 l

**Grimbergen Dark Ale 6,5%** 9,90 / 0,33 l

**Brooklyn Special Effects 0,4%** 6,50 / 0,35 l

**Karhu 0,0%** 6,00 / 0,33 l

### SIIDERIT & LONKEROT / CIDERS & LONG DRINKS

**Koff Long Drink 5,5%** 8,20 / 0,4 l 10,20 / 0,50 l

**Long Kyrö 5%** 9,20 / 0,33 l

**Crowmoor Extra Dry 4,7%** 10,20 / 0,50 l

**Somersby Apple / Pear 4,5%** 8,40 / 0,33 l

**Somersby 0,0%** 6,50 / 0,33 l

# COCKTAILS

## **GALADRIEL** 9,60

Prosecco & Elderflower syrup

## **SAIL AWAY** 13,50

Krohn Lágrima White Port, Vermouth Bianco & Tonic

## **LIMONCELLO MULE** 13,10

Limoncello, Lemongrass vodka, Lime juice & Ginger Ale

## **BERRY PASSION** 14,60

Tails Passionfruit, Absolut Kurant, Strawberry syrup & Russchian

## **PINK CRUSH** 14,30

Koto Gin, Aperol, Sour Rhubarb Liqueur & Russchian

## **ROSARIA** glass 11 / pitcher 26

Puy Cheri Rosé Wine, Rhubarb syrup & Soda

## **GRASSHOPPER** 10

Creme de Menthe, Creme de Cacao White & Cream

## **COPAMOCANA** (alkoholiton/non-alcoholic) 7,60

Mango puree, Coconut syrup, Lime juice & Soda

## **AFTERNOON TEA TIME SPRITZ** (alkoholiton/non-alcoholic) 7,90

Alcohol free white wine (0,5%), Ice tea & Tonic

**Bombay Sapphire** Gin & Tonic 11,50

**Hendrick's** Gin & Tonic 12,80

**Roku** Gin & Tonic 11,80

**Kyrö Napue** Gin & Tonic 13,50

**Kyrö Pink** Gin & Tonic 13,50

**Koto** Gin & Tonic 13,50

**Arctic Blue** Gin & Tonic 13,50

**Vuona Dry** Gin & Tonic 13,50