

# Jump Ship

## Eat Liuska

### SNÄCKS!

#### BIANCO & DIP

6,30€

Yrttien ja oliiviöljyn kera paistettua rapeaa liuskapohjaa ja minttu-jogurttidippiä  
*Crispy Liuska bread baked with olive oil and herbs, served with mint yoghurt dip*

#### SKIFFER CRISPS & DIP

5,90€

Rapeita mausteisia perunalastuja ja minttu-jogurttidippiä  
*Crispy and spicy potato crisps with mint yoghurt dip*

#### TOMATO-MOZZARELLA

8,50€

Tomaatteja, yrttejä, buffalo mozzarellaa, oliiviöljyä ja balsamicoa  
*Tomatoes, herbs, buffalo mozzarella, olive oil and balsamico*

## SKIFFER SIGNATURE SALADS

#### EASY RIDER <sup>NEW</sup>

16,90€

Paahdettua Portobello sientä, mummonkurkkuja, fenkolia, retiisiä, saksanpähkinöitä ja sesami-vinegrette // *Roasted portobello mushroom, marinated cucumbers, fennel, radish, walnuts and sesame vinaigrette*

#### GOAT CHEESE

18,20€

Vuohenjuustoa, mansikoita, pinjansiemeniä, saksanpähkinöitä, kalamata-oliiveja, kirsikkatomaatteja ja hunaja-sitruunavinegrette / *Goat cheese, strawberries, pine nuts, walnuts, kalamata olives, cherry tomatoes and honey lemon vinaigrette*

#### MOZZARELLA

18,20€

Buffalo mozzarellaa, kirsikkatomaatteja, artisokkaa, saksanpähkinöitä, kalamata-oliiveja ja balsamicoa // *Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, artichoke, walnuts, kalamata olives and balsamico*

#### CAESAR

14,90€

+4€ jokiravuilla tai suomalaisella lämminsavustetulla kirjolohella  
Rapeaa Rooman salaattia, krutonkeja, parmesania ja caesar-kastiketta *Crispy Romaine salad, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing*  
Add noble crayfish or finnish smoked salmon +4€

#### DEEP BLUE SEA

18,50€

Lämminsavustettua kirjolohta, kapriksia, mummonkurkkuja, kirsikkatomaatteja, fenkolia, paahdettua sipulia ja sitruunavinegrettä // *Warm smoked rainbow trout, capers, pickled cucumber, cherry tomatoes, fennel, fried onion and lemon vinaigrette*

INSTAGRAM @SKIFFERRESTAURANT  
GET FEATURED! USE #SKIFFERRESTAURANT

Lisätietoja elintarvikkeista ja niiden sisältämistä  
allergeeneistä saat henkilökunnalta.

WWW.SKIFFER.FI

# SKIFFER

## THE LIUSKA® COLLECTION

#### PAN CON VEGAN

17,90€

Paahdettua Portobello sieniä, villitomaatteja, vegaani-juustoa, yrttejä ja valkosipulia  
*Roasted Portobello, heirloom tomatoes, vegan cheese, herbs, garlic*

#### MARGHERITA

13,50€

Liuska tomaattikastikkeella ja juustolla // *Liuska with tomato sauce and cheese*

#### PAN CON TOMATE

15,90€

Villitomaatteja, parmesania, rucolaa, oliiviöljyä, tuoreita yrttejä ja valkosipulia  
*Heirloom tomatoes, parmesan cheese, rucola, olive oil, fresh herbs and garlic*  
Add mozzarella +2€, add artichoke +2€, All In +4€

#### SOIGNON

18,90€

Vuohenjuustoa, mansikoita, rucolaa ja pinjansiemeniä  
*Goat cheese, strawberries, rucola and pine nuts*

#### SURF & TURF

19,20€

Tuoretta chorizomakkaraa, jokirapuja, tuoretta chiliä ja korianteria  
*Fresh chorizo sausage, noble crayfish, fresh chili and coriander*

#### GRAND SALAMI

16,90€

Milanon salamia, parmesania, mustapippuria ja tuoretta oreganoa  
*Salami Milano, parmesan, black pepper and fresh oregano*

#### KAÄ 4

18,90€

Korpelan savusaunapalvikinkkua, Fourme d'Ambert AOP -sinihomejuustoa, tuoretta oreganoa ja tuoretta ananasta // *Korpela smoke sauna cured ham, Fourme d'Ambert AOP blue cheese, fresh oregano and fresh pineapple*

#### LIUSKA GLUTEENITTOMALLA POHJALLA +3€

Valitsemanne Liuska gluteenittomalla pohjalla (Huomioitethan, että emme pysty takaamaan Liuskojen täytettä gluteenittomuutta) **Gluten Free Liuska +3€**

#### FUENGIROLA <sup>NEW</sup>

19,20€

Sinihomejuustoa, vuohenjuustoa, buffalomozzarellaa, paahdettua Portobelloa, granaattiomenan siemeniä, saksanpähkinää, rucolaa ja tryffeliöljyä // *Blue cheese, goat cheese, mozzarella, portobello, pomegranate, walnut, rucola and truffle oil*

#### NEW JERSEY DRIVE <sup>NEW</sup>

16,90€

Pepperonia, chiliä, pikkelöityä punasipulia ja sitruuna-hunajamarinoitua pinaattia  
*Pepperoni, chili, pickled red onion and spinach with lemon honey dressing*



LAHJOITAMME-  
JOKAISESTA  
ITÄMERI-  
LIUSKASTA  
0,5€ WWF:N  
ITÄMERENSUO-  
JELUTYÖHÖN

#### ITÄMERI / BALTIC SEA — 18,90€

Savustettua suomalaista kirjolohta, mummonkurkkuja, tilliä, paahdettua sipulia, pinaattia ja lähialueen kauden kasviksia  
*Finnish smoked rainbow trout, pickled cucumber, dill, roasted onion, spinach and other local vegetables in season*

Itämeri on meille erityisen rakas, se on Liuskan koti. On etuoikeus saada käyttää Itämerta virkistymiseen, nautiskeluun sekä elinkeinon harjoittamiseen. Siksi on luonnollista tehdä Liuska Itämeren puolesta yhteistyössä WWF:n kanssa.  
*The Baltic Sea is very close to our hearts - it's the home of the Liuska and Skiffer. It is a privilege to be able to use the Baltic Sea as a recreational source and livelihood. To give something back we did this "Itämeri-Liuska" in collaboration with WWF. For every sold Baltic Sea Liuska we donate 0.50€ to the WWF Baltic Sea programme.*

## KIDS LIUSKA®

**KIDS MARGHERITA** Liuska tomaattikastikkeella ja juustolla 11,20€  
*Liuska with tomato sauce and cheese*

**KARATE KID** Liuska tuoreilla mansikoilla 11,90€  
*Liuska with fresh strawberries*

**VI PÅ SALTKRÅKAN** Liuska kotimaisella savukirjolohella 11,90€  
*Liuska with Finnish smoked rainbow trout*

**KIDS KA** Korpelan savusaunapalvikinkkua ja tuoretta ananasta 11,90€  
*Korpela smoke sauna cured ham and fresh pineapple*

**KIDS SALAMI** Liuska Milanon Salamilla // *Liuska with Salami Milano* 11,90€

**JERSEY KID** Pepperoni Liuska // *Liuska with Pepperoni* 11,90€

## DESSERT

#### SKIFFER ICE CREAM / SORBET 7,00€

Chjokon Mika Gröndahlin rautaisella ammattitaidolla meille tekemiä herkullisia artesaanijäätelöitä // *Artisan ice-cream or sorbet by Chjoko*