



## ALKUUN

PALMERIN SAMPPANJAA 12,00/ 10 cl 82,00/ plo

CORNARO MONTELLIANA PROSECCO PICCOLO 15,00/ 20 cl  
Glera 100 %Italia, Veneto DOC

## GINTONIC

- Bath tub Gin 11,50
- Citadelle Gin 10,50
- Napue Gin 14,50
- Metsä Gin 12,50
- Gibson's Pink Gin 10,00
- Gibson's Gin 9,50

PIRUN HYVVEE 11,80

- 2 cl Metsä giniä, 4 cl mustaherukkalikööriä, sitruunamehua ja Ginger Beer & Chili

HOLITON KUOHUVIINI 7,50

## SUOSITUS MENUT

### MENU 1.

**Blini**

\*\*\*

**Poronfileetä**

\*\*\*

**Lakkaherkku**

Hinta 67,20 €

### MENU 2.

**Punajuuri Carpaccio & Vuohenjuustoa**

\*\*\*

**Kuhaa**

\*\*\*

**Jäätävän hyvää suklaakakkua**

Hinta 46,00 €

## ALKURUOAT

<b>ESCARGOTS (L)</b>	<b>13,90</b>
-valkosipulivoilla tai gorgonzola-juustolla gratinoituja etanoita ja talon leipää	
<b>BLINI (L,G )</b>	<b>16,80</b>
-hapatettu perinteinen tattarijauho blini, mateenmätää, smetanaa ja sipulia.	
<b>PUNAJUURI CARPACCIO JA VUOHENJUUSTOA (L,G)</b>	<b>10,40</b>
- tryffeli- balsamicoa ja paahdettuja pinjansiemeniä	
<b>SIENUCAPPUCCINO JA TALON LEIPÄÄ (L)</b>	<b>9,80/ 16,40</b>
<b>KALASTAJAN TOAST (L)</b>	<b>12,00</b>
- paahdettua Maalahden limppua, kylmäsavustettua haukea, lämminsavustettua rautua, smetanaa, sipulia, tilliä	
<b>TAPASLAUTANEN (L)</b>	<b>9,80/18,40</b>
- Serranon kinkkua, salamia, poronpaistia, juustoja, oliiveja, viikunahilloketta ja leipää.	
<b>VIHERSALAATTI (M, G)</b>	<b>6,90</b>
- salaattia, paprikaa, tomaattia, kurkkua, pähkinöitä, siemeniä ja sitrusvinaigretteä.	
<b>TALON LEIPÄÄNNOS JA CHILITUOREJUUSTOA (L)</b>	<b>3,80</b>

## PASTAT & HERKUT

<b>KASVISPASTA (M, VEGAANI)</b>	<b>17,50</b>
- sieniä, paprikaa, tomaattia, fenkolia, varsiselleriä, sipulia, persiljaa, valkosipulia	
<b>ANKKAPASTA (L)</b>	<b>18,50</b>
- ylikypsää ankkua, karamellisoitua sipulia, tomaattia, parmesanjuustoa ja viikunahilloa	
<b>TRYFFELI- PUNAJUURIRISOTTOA JA PORTOBELLOA (L,G)</b>	<b>19,50</b>
- vuohenjuustolla täytettyä Portobelloa ja viikunahilloketta.	
<b>PORON MUNUAISIA JA KIELTÄ (L,)</b>	<b>24,50</b>
- Jaloviinakermassa haudutettuja poronvasan munuaisia, pariloitua poronkieltä ja punajuuririsottoa.	
<b>KALASTAJANSALAATTI (M,G)</b>	<b>19,50</b>
- kylmäsavustettua haukea, lämminsavustettua rautua, jokirapuja, tomaattia, kurkkua, paprikaa, varsiselleriä raikasta salaattia ja sitrusvinaigretteä	
<b>HÄRKÄLEIPÄ (L)</b>	<b>19.80</b>
- härän sisäfileetä, pekonia, sienimuhennosta, vaaleaa leipää ja salaattia	

## GRILLISTÄ

<b>MAKSAA MONTEN TAPAAAN (L, G)</b>	<b>23,50</b>
- ohuina viipaleina meheväksi voissa paistettua leivitettyä naudan maksaa, pekonia, sieniä, punaviinikastiketta, puolukoita ja peruna- palsternakkapyreetä. <i>Annokseen ei tehdä muutoksia = KLASSIKKO.</i>	
<b>TUNTURIPORON FILEETÄ (L,G)</b>	<b>39,80</b>
- roseepaistettua poron ulkofileetä, tummaa riistakastiketta ja punajuuririsottoa.	
<b>TUNTURIPORON KÄRISTYSTÄ (L,G)</b>	<b>27,00</b>
- peruna- palsternakkapyreetä ja puolukkaa.	
<b>TUNTURIPORON POTKAA (L,G)</b>	<b>28,50</b>
- pitkään haudutettua poron potkaa, riista- kermakastiketta ja peruna- palsternakkapyreetä.	
<b>EL MONTEN PIPPURIPIHVI (L, G)</b>	<b>35,80/ 43,80</b>
- pippuroitu härän sisäfileepihvi 200g tai 300 g, punaviini- ja pippurikermakastiketta ja lohkoperunoita.	
<b>HÄRÄNFILEETÄ JA JOKIRAPU- CAESARSALAATTIA (L)</b>	<b>35,00/43,00</b>
- härän sisäfileepihvi 200g tai 300g ja maustevoita.	
<b>KAPTEENIN PIHVI (L, G)</b>	<b>35,80/ 43,80</b>
- härän sisäfileepihvi 200g tai 300g, karamellisoitua sipulia, suppilovahvero- ja punaviinikastiketta ja lohkoperunoita.	
<b>GRILLIMESTARIN PIHVI (L, G)</b>	<b>24,80</b>
- härän ulkofileepihvi 200 g, Cafe de Paris kastiketta ja ranskanperunoita.	
<b>CHILIHÄRKÄÄ (L, G)</b>	<b>25,50</b>
- härän ulkofileepihvi 200g, chili-kermakastiketta ja lohkoperunoita.	
<b>BROILERINFILEETÄ KATALONIALAISEEN TAPAAAN (L,G)</b>	<b>21,80</b>
- chilikerma- ja punaviinikastiketta, jokirapuja ja ranskanperunoita.	
<b>VUOHENJUUSTO BROILERIA (L,G)</b>	<b>21,80</b>
- lämmintä vuohenjuustoa, paholaisenhilloa, punaviinikastiketta ja punajuuririsottoa	
<b>VUORISTON BROILERIA (L,G)</b>	<b>21,80</b>
- suppilovahverokastiketta ja lohkoperunoita.	

### 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

Laadun varmistamiseksi keittiömme ei valmista 300g pihvejä kypsänä.

## KALA

### ONKIVEDEN KUHAA (L) 25,80

- voissa paistettua jauhotettua kuhafileetä, jokirapuja, persiljaa ja peruna-palsternakkapyreetä

Annosten kasvislisäkkeenä vaihtelee selleri, palsternakka ja porkkana.

**LISÄKEVAIHTOEHDOT**, voi vaihtaa veloituksetta;

•ranskanperunat •lohkoperunat •vihersalaatti •peruna- palsternakkapyreetä

**LISÄKEANNOS 4,00 €**

•ranskanperunat •lohkoperunat •vihersalaatti  
•punajuuririsotto •jokirapu- Caesar salaatti  
•juurekset •peruna- palsternakkapyreetä

**L = laktoositon G = gluteeniton M= maidoton**

Käytämme annoksissa ainoastaan **suomalaista** poron, naudan-, härän - ja broilerinlihaa, anka tulee **Ranskasta**.

## LASTEN RUOAT( vain lapsille) **muksu/junnu**

### LIHAPULLAT (L) 7,50/12,00

- ranskanperunoita ja salaattia

### KUHAA (L) 7,50/15,00

- paistettua jauhotettua kuhafileetä, peruna- palsternakkapyreetä ja salaattia

### BROILERIA (L,G) 7,50/15,00

- pariloitua broilerinfileetä, maustevoita, ranskanperunoita ja salaattia

### MAKSAA(L,G) 7,50/15,00

- ohuina viipaleina voissa paistettua leivitettyä naudan maksaa, pekonia, sieniä, punaviinikastiketta ja peruna- palsternakkapyreetä

### TUNTURIPORON KÄRISTYSTÄ (L,G) 10,00/17,00

- peruna- palsternakkapyreetä ja puolukkaa.

### HÄRKÄÄ (L, G) 16,00

- härän sisäfileepihvi 100g, pippurikermakastiketta, lohkoperunoita ja salaattia.

### LEHTIPIHVI (L,G) 8,50 / 15,00

- härän ulkofileepihvi 70/ 140g lehtipihvinä, ranskanperunoita, maustevoita ja salaattia

## JÄLKIRUOAT

<b>LAKKAHERKKU (L)</b>	<b>10,60</b>		
- lakkajäätelöä, keksiä, lakkoja ja lakkakastiketta			
<b>KINUSKI CREME BRULEE &amp; VADELMASORBEETA (L,G)</b>	<b>9,40</b>		
<b>JÄÄTÄVÄN HYVÄÄ TALON SUKLAAKAKKUA (L,G)</b>	<b>9,80</b>		
<b>KOKIN JÄÄTELÖYLLÄTYS</b>	<b>9,80</b>		
- 3 erilaista jäätelöä tai sorbeeta. Kastike ja koristeet kokin valinnan mukaan			
<b>NAUKKUMATTI K- 18 (L,G)</b>	<b>12,50</b>		
- kuumaa kaakaota, vaniljajäätelöä ja jaloviinaa			
<b>JUUSTOLAUTANEN (L,G)</b>	<b>9,50</b>		
- kolmea erilaista juustoa ja viikunahilloketta			
<b>JÄÄTELÖT JA SORBETIT, sisältää kastikkeen</b>	<b>4,50</b>		
• vanhanajan vanilja (L,G)	• suklaa (L,G)	• mansikka(L,G)	
• toffee (G)	• lakritsi (L,G)		
• mansikkasorbee (M,G)	• vadelmasorbee (M,G)		
• suklaakastike	• mansikkahillo	• kinuskikastike	• lakritsikastike

## JUOMAT

<b>Coca- Cola, Zero Cola, Fanta, Sprite 0,25 plo</b>	<b>3,00</b>
<b>Bon Aqua 0,25 plo</b>	<b>3,00</b>
<b>Tuoremehu (appelsiini, omena, karpalo)</b>	<b>3,00</b>
<b>Vesi</b>	<b>1,00</b>
<b>Kronenbourg Lager 5,00% 0,25 /0,5</b>	<b>5,50/8,90</b>
<b>Kronenbourg 1664 Blanc 0,33</b>	<b>6,00</b>
<b>Karhu 4,6% 0,33 plo</b>	<b>6,00</b>
<b>Sandels 4,7% 0,33 plo</b>	<b>6,00</b>
<b>Light Beer, gluteeniton olut 0,5 tölkki</b>	<b>7,50</b>
<b>Tumma Velkopopovick 3,8 % 0,5 plo</b>	<b>8,50</b>
<b>Savo American Ale 5,5% 0,33 plo</b>	<b>7,80</b>
<b>Savo IPA 5,5% 0,33 plo</b>	<b>7,80</b>
<b>Crowmoor Extra Dry apple 0,33plo</b>	<b>6,80</b>
<b>Somersby Pear 0,33 plo</b>	<b>6,80</b>
<b>Long Drink 0,33 plo</b>	<b>6,80</b>
<b>Karpalo Long Drink 0,33 plo</b>	<b>6,80</b>
<b>Kronenbourg 1664 Blanc, alkoholiton 0,33 plo</b>	<b>6,00</b>
<b>Brooklyn Special Effects, alkoholiton 0,35 plo</b>	<b>6,00</b>
<b>Somersby Apple, alkoholiton 0,33 plo</b>	<b>6,00</b>

