

# Alkuruoat

## Salaatti 8 € / 12 €

Raikkaan salaatin kanssa pikkelöityjä kasviksia ja marinoitua lehtikaalia, salaatinversoja, kirsikkatomaatteja, punasipulivinegretteä, paahdettuja siemeniä ja balsamicomansikkaa  
(g, l, m)

\* *Casas del Bosque Reserva Sauvignon Blanc*

## Lisää salaattiin + 5 €

- Paistettua kylmäsavulohta (g, l)

\* *Pfüger Blanc de Noir*

- Grillattua vuohenjuustoa (g, l)

\* *Casas del Bosque Reserva Sauvignon Blanc*

## Kanttarellikeittoa ja saaristolaisleipäkruitonkeja 11 € / 14 €

Kermaista kanttarellikeittoa, juureslastuja ja saaristolaisleipäkruitonkeja (l, pyynnöstä g)

\* *Pfüger Dürkheimer Riesling Trocken*

## Etanat 12 €

Valkosipulivoissa haudutettuja ranskalaisia etanoita, lähituottajan sinihomejuustolla gratinoituna (g, l)

\* *Enate Chardonnay*

## Alkupalalautanen kahdelle 24 €

Talon saaristolaisleipää, kylmäsavulohta, tillimajoneesia, tervasilakkaa, savumuikkua, poromoussea, pikkelöityjä kasviksia, kuivattua aprikoosia, lähituottajan sinihomejuustoa ja juureslastuja. Suositellaan kahdelle. (l, pyynnöstä g)

\* *Bulgarini Trebbiano di Lugana*

\* *Pyynikin käsityöläispanimon Craft Pils*

Kaikkien annosten  
kanssa saatavilla  
talon leipää tai  
gluteenitonta leipää!

# Pääruoat

## Pippuripihvi 33 €

Härän sisäfilepihvi (180g), lempeän tulista pippurikermakastiketta, paahdettuja kasviksia sekä rosmariiniperunat (g, l)

\* *Beefsteak Club Estate Malbec*

## Maksapihvit 22 €

Kermakastikkeessa haudutettua maksaa ja savupekonia, paahdettuja kasviksia, perunasosetta ja puolukoita (g, l)

\* *Apátsági Pinot Noir*

\* *Pyynikin käsityöläispanimon Mosaic Lager*

## Paahdettua siikaa 29 €

Lähivesien siikaa, perunasosetta, kanttarellikastiketta ja lime-tilliöljyä (g, l)

\* *Bulgarini Trebbiano di Lugana*

\* *Pyynikin käsityöläispanimon White IPA*

## Lohikappelileipä 17 €

Paahdetulla briossileivällä, sitruunalla maustettua lohta ja paistettu kananmuna. Lisäksi salaattia, punasipulivinegretteä, kaprista ja tillimajoneesia. (l, pyynnöstä g)

Lisäksi puikulaperunaranskalaiset 2 €

\* *Pfüger Blanc de Noir*

\* *Pyynikin Käsityöläispanimon Citra Lager*

## Talon burger 19 €

Makean tulista nyhtökauraa (l)

*tai*

Vadelmaolussa haudutettua porsaan poskea (l, pyynnöstä g)

Lisäksi haudutettua punakaalia ja omenaa, majoneesia, cheddarjuustoa, venäläistä suolakurkkua, salaattia ja tomaattia sekä puikulaperunaranskalaiset

\* *The Belief Pinotage*

\* *Kakola Brewing Vautsi Vadelma Sour Ale*

Käytämme suomalaista  
lihaa!

Ruokien sisältämistä  
allergeeneistä lisätietoja  
henkilökunnalta.

# Jälkiruoat

## **Pavlova 10 €**

Tuoreita marjoja, vaniljamoussea ja lemon curdia (g, l)

*\* Champagne Palmer & Co. Brut Reserve*

## **Ruusujuustokakkua 10 €**

Mehevää juustokakkua, ruususiirappia ja mansikoita (l)

*\* Casas del Bosque Late Harvest Riesling*

## **Talon jäätelö 9 €**

Keittiömme valmistamaa jäätelöä, inspiraation mukaan vaihtuvia makuja,  
Tarjoilijasi kertoo lisää (g, l)

## **Talon sorbetti 9 €**

Keittiömme valmistamaa sorbettia, inspiraation mukaan vaihtuvia makuja,  
Tarjoilijasi kertoo lisää (g, l, pyynnöstä m)

## **Pieni makea 2,50 € / kpl**

Käsintehtyjä Tallipihan suklaapuodin konvehteja, vaihtuvat maut