

# Ruokahalun herättäjät

## **Punajuurta & fenkolia 10 €**

Rapea punajuuri-kikhernekroketti, lähitilan juustoa,  
borssilientä ja marinoitua fenkolia

(l, g, saatavilla vegaanisena)

*Pflüger Blanc de Noir*

## **Lähivesien kalaa & kurkkua 12 €**

Kalastajan saaliin mukaan hiillostettua sokeri-suolattua kalaa,  
marinoitua kurkkua, tillimajoneesia ja pikkelöityjä sinapinsiemeniä (m, g)

*Bulgarini Trebbiano di Lugana*

## **Ankanmaksaa & päärynää 13,50 €**

Täyteläistä grillattua ankanmaksaa ja päärynäkompottia briossileivän kera, sekä  
haudutettua sipulia (l, pyynnöstä g, ankanmaksan alkuperä Ranska)

*Apátsági Pinot Noir*

## **Etanoita & pekonia 12 €**

Kermaisessa pekonikastikkeessa haudutettuja etanoita  
ja talon maalaisleipää (l, pyynnöstä g)

*Enate Chardonnay*

## **Kurpitsaa 11 € / 14 €**

Samettista kurpitsakeittoa isoon tai pienen nälkään (l, g, saatavilla veg)

*Pflüger Dürkheim Riesling*

Kaikkien annosten  
kanssa saatavilla  
talon leipää tai  
gluteenitonta leipää!

# Nälkä?

## **Parempaa pihviä 33 €**

Grillattua suomen alkuperäiskarjan parempaa fileetä,  
tatti-perunakakkua ja pikanttia pippurikastiketta (l,g)

*Beefsteak Club Estate Malbec*

## **Täyteläistä maksaa 24,50 €**

Paahdettua naudan maksaa ja pekonilla maustettua smetanakastiketta,  
hillottua sipulia ja mustaherukkaa, sekä kuohkeaa perunamuusia (g, l)

*The Belief Pinotage*

## **Kalastajan saalis 29 €**

Hiillostettua kalaa päivän saaliin mukaan, kauden kasviksia,  
tatti-perunakakkua ja valkoviinikastiketta (l,g)

*Pflüger Driikheim Riesling*

## **Glaseerattua hanhea 29 €**

Hauhalan tilan hanhenkoipea reilulla stoutglaseella, kuohkeaa kurpitsapyreetä  
ja kauden kasviksia sekä talon lohkoperunoita (l,g)

*Apátsagi Pinot Noir*

## **Kikherne-pinaatti "blini" 21 €**

Kurpitsapyreetä ja kauden sieniä, palsternakkaa ja pikkelöityjä kasviksia  
(m, g, veg, sis. soijaa)

*Prüm Essence Riesling*

## **Myllyn lohileipä 20 €**

Raikkaalla salaattipedillä pikkelöityjä kauden kasviksia, maustekurkkua, briossileipää,  
paahdettua kylmäsavulohta, täyteläistä vuohenjuustoa, sekä tillimajoneesia (l, pyynnöstä g)

Lisäksi puikulaperunaranskalaiset 2 €

*Casas Del Bosque Reserva Sauvignon Blanc*

Käytämme suomalaista  
lihaa!

Ruokien sisältämistä  
allergeeneistä lisätietoja  
henkilökunnalta.

# Jälkiherkut

## **Ruista & mustikkaa 12 €**

Ruiskuoreen leivottu mustikkaherkkä,  
talon mustikkajäätelöä ja speltilakritsiremeä (l)  
*Quevedo Rosé Port*

## **Suklaata & punajuurta 10 €**

Täyteläistä punajuuri-suklaakakkua ja suklaaganache  
seuranaan kauden marjakastiketta (l,g)  
*Martha's Fine Tawny Port*

## **Myllyn jäätelöä 9 €**

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

## **Myllyn sorbetti 9 €**

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

## **Pieni makea 2,50 € / kpl**

Käsintehtyjä Tallipihan suklaapuodin konvehteja, vaihtuvat maut