

ALKURUOAKSI TAI PIENEEN NÄLKÄÄN

- Panimon Pikkupullat (L, G) tai Falafelit (Ve, G)** 8 €
Lempeän tulisessa kastikkeessa olevia **vasikanlihapullia** tai maistuvia falafelejä pikkukurkkujen kera. Tuunaa raneilla +4 €!
- Piknikille Pispalaan (G, VL)** 12 €
Kuin kulttuuririkas Pispala puutaloineen, myös tämä napostelulautanen on värikäs kokoelma erilaisia vaihtuvia juustoja ja leikkeitä. Tarjoillaan mummonkurkkujen, oliivien, viikunoiden, viikunahillon, ryytisinapin ja siemennäkkärin kera.
- Lihan Ystävän Tartar (L, G pyynnöstä)** Alku 13 € / Pää 22 €
Eurooppalaiseen tyyliin sekoitettu raakalihapivi tarjoillaan keltuaisen, paahdetun maalaisleivän, marinoidun punasipulin, salaatin, vinaigretten, parmesanin, pikkukurkkujen ja ryytisinapin kera.
Pääruokana tarjoiltuna isommalla pihvillä sekä raneilla!
- Chili Garlic Scampi (L, G pyynnöstä)** 14 €
Veden kielelle saavia, chili-valkosipulivoissa kypsennettyjä jättikatkaravunpyrstöjä leivän ja valkosipulimajoneesin kera.
- Etanat Talon Tapaan (L, G pyynnöstä)** 6 kpl 12 € / 12 kpl 19 €
Sihisevä pannullinen valkosipulivoilla maustettuja etanoita leivän kanssa tarjoiltuna. Elä täysillä ja lisää päälle juusto + 2 €, vaihtoehtoina Aurajuusto tai parmesan.
- Valkosipulileivät (L, G pyynnöstä)** 6 €
Valkosipulilla ja öljyllä valeltua paahdettua ciabattaa sekä coleslaw-salaattia.
- Saaristolaisleipätikut (L)** 6 €
Mainio kumppani oluelle, valkosipulivoissa paahdettuja leipätikkuja valkosipulidipin kanssa tarjoiltuna.
- Leipäkori (L)** 4 €
Talon leipiä voin kera.
- Ranet (L, G)** 4 €
Repeat ranskalaiset remouladen kera. Tuunaa parmesaanilla +2 €!

Kysy tarjoilijaltasi lisää raaka-aineista, allergeeneistä ja lihan alkuperästä.

PÄÄRUOAT

Maltainen Turskaherkku eli Fish&Chips (L)	21 €
Suurimpia suosikkejamme! Olutpaneroitua ja friteerattua tuoretta turskaa tarjoiltuna mallasviinietikan, grillatun suolasitruunan, mummonkurkkujen, rapeiden ranejen ja remouladen kera.	
Kaikkien Aikojen Kalajuttu (L, G pyynnöstä)	22 €
Höyryävä ja kermaisen täyteläinen kalakeitto täynnä turskaa, lohta ja katkarapuja tarjoiltuna paahdetun saaristolaisleivän kanssa.	
Pilkkipäivä Pyhäjärvellä (L, G)	29 €
Tästä saalista syntyi rapeaksi paistettua kuhaa hollandaise-kastikkeella, juuresröstiä sekä paahdettua purjoa ja punajuurta.	
Panimon Poikien Parmesaanikana (L)	21 €
Tällä jaksaa huhkia päivän pannujen parissa! Rapeaa parmesaanileivitettyä kananrintaa, tagliatellea sekä lempeän tulista marinara-kastiketta, ai että!	
Kotkotusta Kalevasta (L, G)	21 €
Yrttimarinoitua kananrintaa hollandaise-kastikkeella, lohkopurunoita sekä kauden kasviksia.	
Krispi Kanaböögö (L, G pyynnöstä)	18 €
Hampurilainen, jonka välissä nachopaneroitua kananrintaa, chilimajoneesia, salaattia, Myrntisen suolakurkkua, tomaattisalsaa ja marinoitua punasipulia. Tarjoillaan ranejen ja chilimajoneesin kera. Tuunaa vielä pekonilla, kypsytetyllä cheddarilla tai Aurajuustolla +2 €!	
Jalopossu (L, G)	20 €
Pitkään haudutettua porsaanniskaa, perunamuusia, Jallupippurikastiketta ja oluessa haudutettua sipulia sekä Myrntisen suolakurkkua, mitäpä muuta sitä voisi toivoa?	
Peren Pekonipasta (L)	19 €
Tukevan kermäinen pastapläjäys syntyy pekonista, sipulista, parmesaanista ja tagliatellesta. Maistuu ja nälkä lähtee!	
Ratnan Ripsit (L, G)	25 €
Rehelistä ameriikan meininkiä talon tapaan! Chili-hunajamarinoituja mureita porsaan ribsejä ranejen, coleslaw-salaatin ja valkosipulidipin kera tarjoiltuna.	

Kysy tarjoilijaltasi lisää raaka-aineista, allergeeneistä ja lihan alkuperästä.

Vorschmack (L, G)	21 €
Autenttinen, pitkään haudutettu vorschmack syntyy lampaan- ja naudanlihasta sekä anjoviksista ja tarjoillaan perunamuusin, Myrntisen suolakurkkujen, punajuurien sekä smetanan kanssa.	
Winkkari (L)	29 €
Rapeaksi paistettu, aitoon tyyliin vasikasta valmistettu wieninleike tarjoillaan talon perunamuusin, mummonkurkkujen, suolasitruunan ja anjovis-kaprisvoin kera.	
Piffipäivä Finlaysonilla (L, G)	36 €
Valintasi mukaan joko grillattu 180 g härän sisäfileepihvi tai poron ulkofileepihvi, kauden kasviksia, juuresröstiä sekä Jallupippurikastiketta. Kypsytydet: Härkä medium ja poro medium- ellei toisin toivota.	
Panimon Böögö (L, G pyynnöstä)	19 €
Tymäkkä purilainen, jonka välistä löytyy rotukarjan etuneljänneksestä valmistettu 160 g pihvi, paahdettua pekonia, valkosipulimajoneesia, salaattia, oluessa haudutettua sipulia, tomaattisalsaa, Myrntisen suolakurkkua ja pitkään kypsytettyä cheddarria. Kylkiäisenä raneja remoulade-dipin kanssa. Tuunaa vielä Aurajuustolla +2 €! Pihvi mediumina, ellei toisin toivota.	
Beyond Böögö (Ve, G pyynnöstä)	19 €
Sämpylän välissä suureen suosioon nousseen Beyond Meatin pihvi, salaattia, mummonkurkkua, tomaattisalsaa, vegeneesiä sekä marinoitua punasipulia ranejen kera tarjoiltuna. Mikäli vegaanittomuus ei ole este, tuunaa vielä pekonilla, kypsytetyllä cheddarilla tai Aurajuustolla +2 €!	
Verkatehtaan Vegepippuripihvi (ve)	18 €
Maukas pippurikastikkeella höystetty seitanista valmistettu pihvi, lohkoperonoita sekä kauden kasviksia.	
Siirtolapuutarhan Salaatti (L, G pyynnöstä, Ve pyynnöstä)	13 €
Sesongin salaattia, mummonkurkkua, oliivia, mansikoita, viikunoita sekä marinoitua punasipulia vinaigrettella höystettynä, maalaisleipää ja voita. Lisukevaihtoehdot: - Yrttimarinoitua kanaa + 5 € - Paistettuja jättirapuja +5 €	

Kysy tarjoilijaltasi lisää raaka-aineista, allergeeneistä ja lihan alkuperästä.

JÄLKKÄRIT

Tammelan Tahmea Suklaakakku (L, G) 9 €
Kuuma valuvan pähkinäisellä sydämellä oleva suklaakakku raparperihillon sekä vaniljajäätelön kera tarjottuna. Paistetaan tilauksesta, joten maltathan odottaa!

Pirkkalan Porkkanakakku (Ve, G) 9 €
Herkullista porkkanakakkua saksanpähkinämurun sekä marjojen kera tarjoiltuna.

Olkahisten Olutbrûlée (L) 9 €
Mainio tapa päättää ateria, tai vain hemmotella itseään, on tämä herkullinen oluella maustettu crème brûlée.

Jäätelöannos (L, G) 7 €

Valitse kaksi palloa sekä kastike!

Jäätelömaut:

- Vanilja
- Suklaa
- Mansikkasorbet
- Bad Santa Whisky Coffee 4,2 % (K18, +1€)

Kastikkeet:

- Suolatoffee
- Raparperihillo