

ALKURUOAKSI TAI PIENEEN NÄLKÄÄN

- Panimon Pikkupullat** (L, G pyynnöstä) 8
Lempeän tulisessa kastikkeessa olevia vasikanlihapullia pikkukurkkujen ja maalaisleivän kera.
Tuunaa raneilla +4 €!
- Lihan Ystävän Tartar** (L, G pyynnöstä) Alku 13 - Pää 22
Eurooppalaiseen tyyliin sekoitettu raakalihapihvi tarjoillaan keltuaisen, paahdetun maalaisleivän, punasipulihillokkeen, salaatin, vinaigretten, parmesanin, pikkukurkkujen ja ryytisinapin kera.
Pääruokana tarjottuna isommalla pihvillä sekä raneilla!
- Etanat Talon Tapaan** (L, G pyynnöstä) 6 kpl 12 - 12 kpl 19
Tirisevä pannullinen valkosipulipersiljavoilla maustettuja etanoita sekä maalaisleipää.
Elä täysillä ja lisää päälle juusto + 2 €, vaihtoehtoina Aurajuusto tai parmesan.
- Laukontorin Lohisaalis** (L, G) 12
Lohimoussea siemennäkkärin, salaatin ja punasipuli- sekä sitruunahillokkeen kera.
- Toast Skagen** (L, G pyynnöstä) Alku 12 - Pää 19
Saaristolaisleipää, katkarapuskagenia, punasipulihilloketta, mummonkurkkuja sekä salaattia vinaigrettella höystettynä.
- Chili Garlic Scampi** (L, G pyynnöstä) 14
Veden kielelle saavia, chili-valkosipulivoissa kypsennettyjä jättikatkaravunpyrstöjä leivän ja valkosipulimajoneesin kera.
- Kikhernekimara** (Ve, G) 10
Paahdettuja kikherneitä sekä tankoparsaa, salaattia, mummonkurkkuja, punasipulihilloketta sekä ananasta.
- Suvisalaatti** (L, G, Ve pyynnöstä) 6
Sesongin salaattia, mummonkurkkuja, mansikoita, punasipulihilloketta, vihreitä oliiveja, ananasta ja vinaigretta.
- Valkosipulileivät** (L, G pyynnöstä) 6
Valkosipulilla ja öljyllä valeltua paahdettua ciabattaa sekä coleslaw-salaattia.
Tuunaa parmesan-juustolla + 2 €!
- Leipäkori** (L, G pyynnöstä) 4
Talon leipiä voin kera.
- Ranet** (L, G) 4
Pikkunälkään auttaa rapeat ranskalaiset remouladen kera.
Juustoisampana versiona tuunaa parmesanilla +2 €!

PÄÄRUOAT

- Suvisalaatti 2.0** (L, G pyynnöstä, Ve pyynnöstä) **13**
Sesongin salaattia, mummonkurkkuja, mansikoita, punasipulihilloketta, vihreitä oliiveja, ananasta ja vinaigretta. Tarjoillaan maalaisleivän ja voin kanssa.
Lisukevaihtoehdot:
- Yrttimarinoitua kanaa + 6
- Vuohenjuusto + 6
- Talon Caesarsalaatti** (L, G pyynnöstä) **19**
Sesongin salaattia, talon caesarkastiketta, krutonkeja sekä parmesania. Valitse salaattisi täytteeksi joko yrttimarinoitua kanaa tai jättiravun pyrstöjä!
- Maltainen Turskaherkku eli Fish&Chips** (L) **22**
Suurimpia suosikkejamme! Olutpaneroitua ja friteerattua tuoretta turskaa tarjoiltuna mallasviinietikan, grillatun suolasitruunan, mummonkurkkujen, rapeiden ranejen ja remouladen kera.
- Koskenrannan Kuhaa** (L, G) **29**
Kesäinen kala-annos sisältää paistettua kuhaa, voissa paistettuja varhaisperunoita, kauden kasviksia sekä voi-valkoviinikastiketta.
- Muikut ja Muusi** (L, G pyynnöstä) **19**
Kotimainen klassikko.
Ruisjauhoissa paistettuja muikkuja kirkastetulla voilla höystetyn muusin, mummonkurkkujen, suolasitruunan ja tillin kera.
- Raholan Rapupasta** (L) **21**
Viekoittelevan kesäinen, valkosipulilla ja chilillä maustettu katkarapupasta simpukkaliemessä.
- Kissanmaan Kasvispasta** (L) **18**
Kauden kasviksia mausteisen lämmittävässä tomaattikastikkeessa tagliatellen sekä maalaisleivän kera tarjoiltuna.

Winkkari (L)	29
Rapeaksi paistettu, aitoon tyyliin vasikasta valmistettu wieninleike tarjoillaan talon perunamuusin, mummonkurkkujen, suolasitruunan ja anjovis-kaprisvoin kera.	
Piffipäivä Finlaysonilla (L, G)	38
Grillattu 180 g härän sisäfilépihvi, kauden kasviksia, voissa paistettua varhaisperunaa sekä jallupippurikastiketta.	
Roslundin Pippuripihvi (L, G)	29
Grillattu 220 g härän ulkofilépihvi, frittiperunoita, kauden kasviksia sekä jallupippurikastiketta.	
Ratnan Ripsit (L, G)	25
Rehellistä Ameriikan meininkiä talon tapaan! Glaseerattuja mureita porsaasaan ribsejä ranejen, coleslaw-salaatin ja valkosipulimajoneesin kera.	
Panimon Böögö (L, G pyynnöstä)	19
Tymäkkä purilainen, jonka välistä löytyy rotukarjan etuneljänneksestä valmistettu 160 g pihvi, paahdettua pekonia, valkosipulimajoneesia, salaattia, tomaattisalsaa, Myrtilisen suolakurkkua ja pitkään kypsytettyä cheddaria. Kylkiäisenä raneja remoulade-dipin kanssa. Tuunaa vielä Aurajuustolla +2 €! Pihvi mediumina, ellei toisin toivota.	
Krispi Kanaböögö (L, G pyynnöstä)	18
Hampurilainen, jonka välissä nachopanoitua kananrintaa, chilimajoneesia, salaattia, Myrtilisen suolakurkkua, tomaattisalsaa ja punasipulihilloketta. Tarjoillaan ranejen ja chilimajoneesin kera. Tuunaa vielä pekonilla, kypsytetyllä cheddarilla tai aurajuustolla +2 €!	
Rehuböögö (Ve, G pyynnöstä)	17
Sämpylän välissä yrtilmarinoitua kesäkurpitsaa sekä munakoisoa, salaattia, mummonkurkkua, tomaattisalsaa, kikhernetahnaa, vegeneesiä sekä punasipulihilloketta. Tarjoillaan ranskalaisten sekä vegeneesidipin kera. Mikäli vegaanittomuus ei ole este, tuunaa vielä kypsytetyllä cheddarilla tai Aurajuustolla +2 €!	

JÄLKKÄRIT

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

Linnainmaan Lättyannos (Ve) 8
Rapea räiskäle kuningatarhillon, mangosorbetin sekä marjojen kera.

Olkahisten Olutbrûlée (L) 8
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
- Marjasorbet
- Mangosorbet

Kastikkeet:

- Suolatoffee
- Kuningatarhilloke
- Omenahilloke