

# ALKURUOAKSI TAI PIENEEN NÄLKÄÄN

<b>Lihan Ystävän Tartar</b> (L, G) Eurooppalaiseen tyyliin sekoitettu raakalihapihvi tarjoillaan keltuaisen, punasipulihillokkeen, parmesaanin, pikkukurkkujen ja ryytisinapin kera.	12
<b>Kalan Ystävän Tartar</b> (L, G) Raakakypsytettyä siikaa friteerattujen kapristen, soijaliemen, rucolan sekä valkosipulimajoneesin kera.	12
<b>Etanat Talon Tapaan</b> (L, G pyynnöstä) Tirisevä pannullinen valkosipuli-persiljavoilla maustettuja etanoita sekä maalaisleipää. Valitse joko pieni pannu 6 kpl tai iso pannu 12 kpl. Elä täysillä ja lisää päälle juusto + 2 €, vaihtoehtoina Aurajuusto tai parmesaani.	12 / 19
<b>Chili Garlic Scampi</b> (L, G pyynnöstä) Veden kielelle saavia, chili-alkosipulivoissa kypsennettyjä jättikatkaravunpyrstöjä leivän ja valkosipulimajoneesin kera.	14
<b>Valkosipulileivät</b> (L, G pyynnöstä) Valkosipulilla ja öljyllä vaeltua paahdettua ciabattaa sekä coleslaw-salaattia. Tuunaa parmesaanilla + 2 €!	6
<b>Punajuuri Trio</b> (L, G) Punajuurta kolmessa eri olomuodossa Auramoussen ja rucolan kera.	8
<b>Kukkistempura</b> (L) Olutpaneroitua ja friteerattua kukkakaalia sekä chilimajoneesia.	7
<b>Ranet</b> (L, G) Pikkunälkään auttaa rapeat ranskalaiset remouladen kera.	4
<b>Ronskimmat Ranet</b> (L, G) Pekonilla, parmesaanilla ja chilillä topattu keko ranskalaisia valkosipulimajon kera.	7

# PÄÄRUOAT

- Maltainen Turskaherkku eli Fish&Chips (L)** 22  
Suurimpia suosikkejamme! Olutpaneroitua ja friteerattua tuoretta turskaa tarjoiltuna mallasviinietikan, grillatun suolasitruunan, mummonkurkkujen, rapeiden ranejen ja remouladen kera.
- Pilkkipäivä Pyhäjärvellä (L, G)** 29  
Rapeaksi paistettua kuhaa, rapukastiketta ja yrttimaustettuja lohkoperonoita friteeratun lehtikaalin sekä kauden kasvien kera tarjoiltuna.
- Winkkari (L)** 29  
Rapeaksi paistettu, aitoon tyyliin vasikasta valmistettu wieninleike tarjoillaan talon perunamuusin, mummonkurkkujen, suolasitruunan ja anjovis-kaprisvoin kera.
- Piffipäivä Finlaysonilla (L)** 38  
Grillattu 180 g härän sisäfilépihvi olutkastikkeen, yrttimaustettujen lohkoperonoiden, paistettujen neulapapujen sekä pinaatti-sipulipaistoksen kera. Kypsyysaste medium ellei toisin toivota.
- Roslundin Pippuripihvi (L, G)** 29  
Grillattu 220 g härän ulkofilépihvi, valkosipulikermaperunoita, kauden kasviksia sekä jallupippurikastiketta. Kypsyysaste medium ellei toisin toivota.
- Vorschmack (L, G)** 21  
Autenttinen, pitkään haudutettu vorschmack syntyy lampaan- ja naudanlihasta sekä anjoviksista ja tarjoillaan perunamuusin, Myrntisen suolakurkkujen, pikkelöityjen punajuurien sekä smetanin kanssa.
- Ratinan Ripsit (L, G)** 25  
Rehellistä Ameriikan meininkiä talon tapaan!  
Chili-hunajalaseerattuja mureita porsaain ribsejä ranejen, coleslaw-salaatin ja valkosipulimajoneesin kera.
- Mallaspossu (L)** 21  
Mureaa, maltaissa muhinutta ylikypsää porsaainposkea olutkastikkeen, perunamuusin sekä uunijuuresten kera.
- Peren Pekonipasta (L)** 19  
Tukevan kermanen pastapläjäys syntyy pekonista, sipulista, parmesaanista ja tagliatellesta. Maistuu ja nälkä lähtee!

- Kotkotusta Kalevasta (L, G)** **21**  
Yrttimarinoitua kananrintaa jallupippurisoosilla, valkosipulikermaperunoita, paahdettua myskikurpitsaa sekä friteerattua lehtikaalia.
- Panimon Poikien Parmesaanikana (L)** **22**  
Tällä jaksaa huhkia päivän pannujen parissa! Rapeaa parmesaanileivitettyä kananrintaa, tagliatellea sekä lempeän tulista marinara-kastiketta, ai että!
- Pyynikinharjun Sienisaalis (G)** **18**  
Ricottajuustolla ja saksanpähkinöillä täytetty portobello pinaatti-sipulipaistoksen sekä paahdetun myskikurpitsan kera.
- Panimon Böögö (L, G pyynnöstä)** **19**  
Tymäkkä purilainen, jonka välistä löytyy rotukarjan etuneljänneksestä valmistettu 160 g pihvi, paahdettua pekonia, valkosipulimajoneesia, salaattia, tomaattisalsaa, Myrntisen suolakurkkua ja pitkään kypsytettyä cheddaria. Kylkiäisenä raneja remoulade-dipin kanssa. Tuunaa vielä Aurajuustolla +2 €!  
Pihvi tarjoillaan mediumina, ellei toisin toivota.
- Smäsh Böögö (L, G pyynnöstä)** **19**  
Sämpylän välissä kaksi prässättyä 80 g naudanlihapihviä, provolonea, chilimajoneesia, tomaattisalsaa ja jääsalaattia. Tarjoillaan ranejen ja remouladen kera.
- Krispi Kanaböögö (L, G pyynnöstä)** **18**  
Hampurilainen, jonka välissä nachopaneroitua kananrintaa, chilimajoneesia, salaattia, Myrntisen suolakurkkua, tomaattisalsaa ja punasipulihilloketta. Tarjoillaan ranejen ja chilimajoneesin kera.  
Tuunaa vielä kypsytetyllä cheddarilla tai aurajuustolla +2 €!
- Rehuböögö (Ve, G pyynnöstä)** **17**  
Sämpylän välissä yrttimarinoitua 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 puolukkahillokkeen, vaniljajäätelön sekä suolatoffeekastikkeen kera tarjottuna. Paistetaan tilauksesta, joten maltathan odottaa hetken!
- Siivikkalan Siiderijäädye (L, G)** 8  
Omenasiiderisiirapilla maustettu, kanelilla ja marjoilla höystetty vaniljainen jäädye.
- Lakubrewlée (L, G)** 8  
Suussa sulava crème brûlée lakritsaisella tvistillä.
- Sorbettisetti (Ve, G)** 7  
Raikasta vadelma- ja mangosorbettia omenasiiderisiirapin kera.