

ALKURUOAKSI TAI PIENEEN NÄLKÄÄN

Lihan Ystävän Tartar (L, G)	alku 15/pää 26
Eurooppalaiseen tyyliin sekoitettu raakalihapihvi tarjoillaan keltuaisen, punasipulihillokkeen, parmesaanin, pikkukurkkujen, salaatin, paahdetun maalaisleivän ja ryytisinapin kera. Pääruokana tarjottuna isommalla pihvillä.	
Takahuhdin pikkupyörökät (L,G)	10
Lempeän tulisessa kastikkeessa olevia vasikanlihapullia pikkukurkkujen kera Tuunaa raneilla +5 €.	
Etanat Talon Tapaan (L, G pyynnöstä)	13 / 22
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.	
Chili Garlic Scampi (L, G pyynnöstä)	15
Veden kielelle nostattava, chili-valkosipulivoissa kypsennettyjä jättikatkaravunpyrstöjä leivän ja valkosipulimajoneesin kera.	
Valkosipulileivät (L, G pyynnöstä)	6
Valkosipulilla ja öljyllä valettua paahdettua leipää sekä coleslaw-salaattia. Tuunaa parmesaanilla + 2 €!	
Toast Skagen (L, G pyynnöstä)	alku 13/pää 21
Saaristolaisleipää, katkarapuskenia, salaattia, mummonkurkkuja, punasipulihilloketta, kirsikkatomaattia, melonia ja vinaigretta.	
Kikherne toast (Ve, G pyynnöstä)	11
Toast skagenin vihreä serkku. Saaristolaisleipää, kikhernetäytettä, porkkalaa, tarjottuna maukkaan salaatin kera.	
Ranet tai cajunlohkot (L, G)	5
Pikkunälkään auttaa repeat ranskalaiset remudipillä tai cajunlohkoperunat valkosipulidipillä.	
Suvisalaatti (Veg, G)	5
Sesongin salaattia, mummonkurkkuja, punasipulihilloketta, melonia ja kirsikkatomaattia, vinaigretella maustettuna.	
Leipäkori (L)	5
Talonleipää voin kera.	

PÄÄRUOAT

Arboretumin salaatti (L,G pyynnöstä)

Sesongin salaattia, mummonkurkkuja, kirsikkatomaattia, meloonia, punasipulihilloketta, aurinkokuivattua tomaattia ja vinaigretta, tarjoillaan leivän ja voin kera

Lisukevaihtoehdot:

- Yrttimarinoitua kanaa 20
- Kylmäsavulohta 22
- Jättiravunpyrstöjä 22
- Porkkalaa ja paahdettuja kikherneitä (Ve, G) 19

Talon Caesarsalaatti (L,G pyynnöstä)

Sesongin salaattia, talon caesarkastiketta (sisältää anjovista), krutonkeja ja parmesania. Ota kruunuksi yrttimarinoitua kanaa. 15

Maltainen Turskaherkku eli Fish&Chips (L) 25

Suurimpia suosikkejamme! Olutpaneroitua ja friteerattua tuoretta turskaa tarjoiltuna mallasviinietikan, grillatun suolasitruunan, mummonkurkkujen, rapeiden ranejen ja remouladen kera.

Koskenrannan kuhaa (L, G) 34

Kesäinen kala-annos sisältää paistettua kuhaa, voissa paistettuja varhaisperunoita, kauden kasviksia sekä voi-valkoviinikastiketta.

Muikut ja muusi (L) 23

Ruisjauhoissa paistettuja muikkuja kirkastetulla voilla höystetyn muusin, mummonkurkkujen, suolasitruunan ja tillin kera.

Winkkari (L) 31

Rapeaksi paistettu, aitoon tyyliin vasikasta valmistettu wieninleike tarjoillaan talon perunamuusin, mummonkurkkujen, suolasitruunan ja anjovis-kaprisvoin kera.

Piffipäivä Finlaysonilla (L) 41

Grillattu 180 g härän sisäfilépihvi jallupippurikastikkeella, voissa paistettuja varhaisperunoita sekä kauden kasviksia.

Roslundin Pippuripihvi (L, G) 34

Grillattu 220 g härän ulkofilépihvi, voissa paistettuja varhaisperunoita, kauden kasviksia sekä jallupippurikastiketta.

Ratnan Ripsit (L, G)	29
Rehelistä Ameriikan meininkiä talon tapaan! Soija-chili mureita porsaan ribsejä, ranejen, coleslaw-salaatin ja valkosipulimajoneesin kera.	
Lamminpään Lohipasta (L)	23
Valkosipulilla ja chilillä maustettua savulohipastaa simpukkaliemessä, katkarapujen kera tarjoiltuna.	
Kaupin Kasvispasta (L)	20
Paistettua munakoisoa ja kesäkurpitsaa lempeän tulisessa tomaattikastikkeessa.	
Panimon Böögö (L, G pyynnöstä)	21
Tymäkkä purilainen, jonka välistä löytyy rotukarjan etuneljänneksestä valmistettu 160 g pihvi, paahdettua pekonia, valkosipulimajoneesia, salaattia, tomaattisalsaa, Myrrtisen suolakurkkua ja pitkään kypsytettyä cheddarilla. Kylkiäisenä raneja remoulade-dipin kanssa. Tuunaa vielä Aurajuustolla +2 €! Pihvi tarjoillaan mediumina, ellei toisin toivota.	
Krispi Kanaböögö (L, G pyynnöstä)	20
Hampurilainen, jonka välissä nachopanoitua kananrintaa, chilimajoneesia, salaattia, Myrrtisen suolakurkkua, tomaattisalsaa ja punasipulihilloketta. Tarjoillaan ranejen ja chilimajoneesin kera. Tuunaa vielä kypsytetyllä cheddarilla tai aurajuustolla +2 €!	
Rehuböögö (Ve, G pyynnöstä)	19
Sämpylän välissä yrttimarinoitua kesäkurpitsaa sekä munakoisoa, salaattia, mummonkurkkua, tomaattisalsaa, kikhernetahnaa, yrttistä vegeneesiä sekä punasipulihilloketta. Tarjoillaan ranskalaisten sekä yrttisen vegeneesidipin kera. Mikäli vegaanittomuus ei ole este, tuunaa vielä kypsytetyllä cheddarilla tai Aurajuustolla +2 €!	

JÄLKKÄRIT

Tammelan Tahmea Suklaakakku (L, G)	11
Kuuma, valuvan pähkinäisellä sydämellä oleva suklaakakku marjakompotin, vaniljajäätelön sekä suolatoffeekastikkeen kera tarjottuna. Paistetaan tilauksesta, joten maltathan odottaa hetken!	
Viinikan Vaniljajäädye (L, G)	10
Vaniljainen jäädye, lime-minttusiirapin ja tuoreiden marjojen kera.	
Tyrnibrewlée (L, G)	10
Ihanan marjainen Creme Brulee maustettuna tyrnillä!	
Jäätelöannos (L,G)	5
Valitse yksi pallo ja kastike	
Jäätelömaut:	kastikkeet:
-vanilja	- suolatoffee
-suklaa	-lime-minttusiirappi
-mangosorbet (Ve)	-marjakompotti
-vadelmasorbet (Ve)	