

ALKURUOAKSI TAI PIENEEN NÄLKÄÄN

Lihan Ystävän Tartar (L, G) Eurooppalaiseen tyyliin sekoitettu raakalihapihvi tarjoillaan keltuaisen, punasipulihillokkeen, parmesaanin, pikkukurkkujen ja ryytisinapin kera.	15
Etanat Talon Tapaan (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.	13 / 22
Chili Garlic Scampi (L, G pyynnöstä) Veden kielelle saavia, chili-valkosipulivoissa kypsennettyjä jättikatkaravunpyrstöjä leivän ja valkosipulimajoneesin kera.	15
Santalahden Saaristolaisleivät (L) Saaristolaisleipää valkosipulivoilla ja rucolasalaattia.	7
Lapin Savuporokeitto (L, G pyynnöstä) Metsäsienikeittoa savuporolla höystettynä, tarjoillaan maalaisleivän kera.	15/26
Brewhousen Sienikeitto (L, G pyynnöstä) Kermaista metsäsienikeittoa tarjoillaan maalaisleivän kera.	11/20
Härmälän Hummus (Ve, G) Hummusta, semikuivattua tomaattia, paahdettua punajuurta rucolan kera.	11
Syysalaatti (Ve, G) Raikkaalla salaattipedillä semikuivattua tomaattia, mummonkurkkua ja punasipulihilloketta.	6
Leipäkori (L, G pyynnöstä) Talon leipää voin kera.	5
Ranet (L, G) Pikkunälkään auttaa rapeat ranskalaiset remouladen kera.	5

PÄÄRUOAT

- Maltainen Turskaherkku eli Fish&Chips (L)** 25
Suurimpia suosikkejamme! Olutpaneroitua ja friteerattua tuoretta turskaa tarjoiltuna mallasviinietikan, grillatun suolasitruunan, mummonkurkkujen, rapeiden ranejen ja remouladen kera.
- Pilkkipäivä Pyhäjärvellä (L, G)** 35
Rapeaksi paistettua kuhaa, chilistä valkoviinikastiketta, paahdettujen perunoiden ja kauden kasvisten kera.
- Winkkari (L)** 31
Rapeaksi paistettu, alkuperäiseen tyyliin vasikasta valmistettu wieninleike tarjoillaan talon perunamuusin, mummonkurkkujen, suolasitruunan ja anjovis-kaprisvoin kera.
- Piffipäivä Finlaysonilla (L, G)** 43
Grillattu 180 g suomalainen härän sisäfilépihvi jallupippurikastikkeen, paahdettujen perunoiden ja kauden kasvisten kera.
Kypsyysaste medium ellei toisin toivota.
- Black Angus Pippuripihvi (L, G)** 35
Grillattu 200g pihvi Black Angus paistista, paahdettua perunaa, kauden kasviksia sekä jallupippurikastiketta.
Kypsyysaste medium ellei toisin toivota.
- Ratinan Ripsit (L, G)** 29
Rehelistä Ameriikan meininkiä talon tapaan!
Chili-soijaglaseerattuja mureita porsaasaan ribsejä ranejen, coleslaw-salaatin ja valkosipulimajoneesin kera.
- Pyynikin Parempi Pyttipannu (L, G)** 27
Black Angus sisäfileellä tuunattua pyttipannua kermaisella jallupippurikastikkeella aateloituna, suolakurkkujen ja häränsilmäkananmunan kera.
- Talon Kasvispyttipannu (L, G)** 23
Sienikastikkeella aateloitua kasvispyttipannua, kasvisnakin, suolakurkun ja punajuuren kanssa tarjoiltuna. (saatavana vegaanisena pyynnöstä)

- Petsamon Poropasta (L)** **24**
 Tukevaa kermaista pastaa savuporolla ja sipulilla maustettuna.
- Kotkotusta Kalevasta (L, G)** **26**
 Yrttimarinoitua kananrintaa sienikastikkeella, paahdettua perunaa ja kauden kasviksia sekä paahdettua punajuurta.
- Panimon Poikien Parmesaanikana (L)** **26**
 Tällä jaksaa huhkia päivän pannujen parissa! Rapeaa parmesaanileivitettyä kananrintaa, tagliatellea sekä chilistä marinara-kastiketta, ai että!
- Panimon Böögö (L, G pyynnöstä)** **21**
 Tymäkkä purilainen, jonka välistä löytyy rotukarjan etuneljänneksestä valmistettu 160 g pihvi, paahdettua pekonia, valkosipulimajoneesia, salaattia, tomaattisalsaa, Myrnttisen suolakurkkua ja pitkään kypsytettyä cheddarria. 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, lime-habaneromajoneesia, salaattia, Myrnttisen suolakurkkua, tomaattisalsaa ja punasipulihilloketta.
 Tarjoillaan ranejen ja Lime-habaneromajoneesin kera.
 Tuunaa vielä kypsytetyllä pekonilla, cheddarilla tai aurajuustolla +2 €!
- Rehuböögö (Ve, G pyynnöstä)** **19**
 Sämpylän välissä talon oma kasvispihvi, salaattia, mummonkurkkua, tomaattisalsaa, yrttistä 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)

11

Kuuma, valuvan pähkinäisellä sydämellä oleva suklaakakku vadelmakastikkeen, vaniljajäätelön sekä suolatoffee kastikkeen kera tarjottuna. Paistetaan tilauksesta, joten maltathan odottaa hetken!

Brewhousen Juustokakku (L, G)

10

Herkuttelijan unelma. Panimon juustokakussa appelsiinin ja tuoreiden marjojen sinfonia soittaa sulosäveliä.

Kalkun Karpalopannacotta (L, G)

10

Klassinen italialainen vanukas, joka saa sielunsa vaniljasta. Tämä ihana jälkiherkku kruunataan raikkaalla karpalokastikkeella.

Jäätelöannos (L, G)

5

Valitse pallo vaniljajäätelöä tai sorbetta ja kastike.

Kastikevaihtoehdot:

- vadelmakastike
- suolatoffee
- karpalokastike