

ALKURUOAKSI TAI PIENEEN NÄLKÄÄN

Lihan Ystävän Tartar (L, G)	15
Eurooppalaiseen tyyliin sekoitettu raakalihapohvi tarjoillaan keltaisen, punasipulihillokkeen, parmesaanin, pikkukurkkujen ja ryytisinapin kera.	
Takahuhdin pikkupyörökät (L,G)	11
Lempeän tulisessa kastikkeessa olevia vasikanlihapihviä pikkukurkkujen kera Tuunaa raneilla +5 €.	
Etanat Talon Tapaan (L, G pyynnöstä)	15
Tirisevä pannullinen valkosipuli-persiljavoilla maustettuja etanoita sekä maalaisleipää. 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 vaalettua paahdettua leipää sekä coleslaw-salaattia. Tuunaa parmesaanilla + 2 €!	
Brewhousen katkarapuherkku (L, G pyynnöstä)	13
Saaristolaisleipää, katkaraputäytettä, salaattia, mummonkurkkuja, punasipulihilloketta, kirsikkatomaattia ja vinaigretta.	
Papuherkku (L, Ve, ja G pyynnöstä)	11
Mustapaputäytettä, saaristolaisleipää, salaattia, mummonkurkkuja, punasipulihilloketta, kirsikkatomaattia ja vinaigretta.	
Ranet (L, G)	5
Pikkunälkään auttaa rapeat ranskalaiset remudipillä.	
Suvisalaatti (Veg, G)	5
Sesongin salaattia, mummonkurkkuja, punasipulihilloketta, oliivia ja kirsikkatomaattia, vinaigretella maustettuna.	
Leipäkori (L)	5
Talonleipää voin kera.	

PÄÄRUOAT

Arboretumin salaatti (L,G pyynnöstä)

Sesongin salaattia, mummonkurkkuja, kirsikkatomaattia, oliivia, punasipulihilloketta ja vinaigrettea, tarjoillaan leivän ja voin kera

Lisukevaihtoehdot:

- Yrttimarinoitua kanaa **21**
- Katkarapuja ja tillipesto **23**
- Vuohenjuustoa **20**

Talon Caesarsalaatti (L,G pyynnöstä)

15

Sesongin salaattia, talon caesarkastiketta (sisältää anjovista), krutonkeja ja parmesaania.

- Yrttimarinoitua kanaa. **21**
- Jättiravun pyrstöjä **23**

Maltainen Turskaherkku eli Fish&Chips (L)

25

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

Koskenrannan kuhaa (L, G)

35

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

Muikut ja muusi (L)

25

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, G)

45

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

Black Angus Pippuripihvi (L, G)

35

Grillattu 200 g pihvi black anguksen paistista, voissa paistettuja varhaisperunoita, kauden kasviksia sekä valkosipuli-persiljavoi.

Ratinan Ripsit (L, G)	29
Rehelliä Ameriikan meininkiä talon tapaan! Soija-chili glaseerattuja mureita porsaana ribsejä, ranejen, coleslaw-salaatin ja valkosipulimajoneesin kera.	
Kaupin Katkarapupasta (L)	24
Lempeän tulinen kermanen katkarapupasta	
Panimon Böögö (L, G pyynnöstä)	21
Tymäkkä purilainen, jonka välistä löytyy rotukarjan etuneljänneksestä valmistettu 160 g pihvi, paahdettua pekonia, valkosipulimajoneesia, salaattia, tomaattisalsaa, Myrntisen suolakurkkua ja pitkään kypsytettyä cheddarina. 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, Myrntisen suolakurkkua, tomaattisalsaa ja punasipulihilloketta. Tarjoillaan ranejen ja lime-habaneromajoneesin kera. Tuunaa vielä kypsytetyllä cheddarilla tai aurajuustolla +2 €!	
Rehuböögö (Ve, G pyynnöstä)	19
Sämpylän välissä talon oma kasvispihvi, 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 mansikkakastikkeen, vaniljajäätelön sekä suolatoffeekastikkeen kera tarjottuna. Paistetaan tilauksesta, joten maltathan odottaa hetken!	
Mansikkajäädye (L, G)	10
Mansikkajäädye, hazy-siirappia ja tarjoillaan tuoreiden marjojen kera.	
Porkkanakakku pannacotta(L, G)	10
Kanelipannacotta ja porkkana-appelsiinikastiketta	
Jäätelöannos (L,G)	6
Valitse yksi pallo ja kastike	
Jäätelömaut:	Kastikkeet:
-vanilja	- suolatoffee
-suklaa	-mansikkakastike
-mangosorbet (Ve)	-porkkana-appelsiinikastike
-vadelmasorbet (Ve)	-hazy-siirappi