

BBQ WEEKS

2.2 – 14.3.2021

MIXED PLATE (L, G) 55 €

PORK SKEWER

Grillattu porsaan kassler -varras

LAMB CHOPS

Grillattua karitsan karettä

CHICKEN SKEWER

Grillattu maalaiskanavarras

Pullo talon viiniä 55 € / Bottle of house wine 55 €

PORK SKEWER 16 €

Grillattu porsaan kassler -varras
(L, G)

CHICKEN SKEWER 16 €

Grillattu maalaiskanavarras
(L, G)

LAMB CHOPS 25 €

Grillattua karitsan karettä
(L, G)

SIDES 6 €

Uuniperuna ruohosipuli-smetanätäytteellä (L, G)
Baked potato filled with sour cream and chives

Paahdettuja perunoita ja aiolia (L, G)
Roasted potatoes with aioli

Kermaista pinaattia (L, G)
Creamed spinach

Parmesan-maustettuja maalaistranskalaisia (L, G)
Rustic fries with parmesan

Maalaistranskalaisia (L, G)
Rustic fries

Bataattiranskalaisia (L, G)
Sweet potato fries

Caesarsalaatti (L)
Caesar salad

Paahdettuja juureksia (L, G)
Roasted root vegetables

Paistettuja herkkusieniä, sipulia ja pekonia (L, G)
Sauteed button mushrooms with onion and bacon

Juustomakaronia (L)
Mac'n'cheese

Stilton-gratinoitua punajuurta ja saksanpähkinää (VL, G)
Stilton-gratinated beetroots with walnuts

Perunagratiini (L, G)
Gratin potatoes

BBQ RIBS 24 €

Porsaan baby back ribs
(L, G)

GRILLED BLACK ANGUS STEAK 18 €

Black Angus-sisäpaistipihvi
(L, G)

SAUCES AND BUTTER (L, G) 4 €

BBQ-voi
BBQ butter

BBQ-kastike
BBQ sauce

BBQ-majoneesi
BBQ mayonnaise

Chimichurri

Punaviinikastike
Red wine sauce

Konjakki-viherpippurikastike
Cognac and green peppercorn sauce

L = laktoositon / lactose-free • VL = vähälaktoosinen / low in lactose • G = gluteeniton / gluten-free

Annoksissa saatetaan käyttää raaka-aineita ja komponentteja, joita ei ole mainittu listassa.
Ilmoitathan tilausta tehdessäsi erityisruokavalioidistasi. Tiedustele henkilökunnalta vegeannoksista.

Our dishes may contain ingredients and components which are not mentioned in the menu.
Please inform us about any possible dietary restrictions. Please ask the staff about vegetarian dishes.