

BUILD YOUR OWN TAPAS

Kaksi alkuruoaksi
Two as an appetizer for one

Neljä pääruoaksi yhdelle tai kahdelle
alkuun
*Four tapas as main course for one person
or as an appetizer for two persons*

PATATAS BRAVAS (M/DF, G, V) 6,80

Paahdettuja perunoita, mausteista tomaattikastiketta
ja aiolia

Roasted potatoes with spicy tomato sauce and aioli

Viinisuositus / Wine recommendation:
Menade Sauvignon Blanc 16 cl / 12,10 | 75 cl / 57,00

TOFU PINTXO (M/DF, V) 6,80

Tofua, chilimajoneesia, punasipulia ja merileväkaviaaria
leivällä

*Tofu, chili mayonnaise, red onion and seaweed caviar on
bread*

Viinisuositus / Wine recommendation:
Leitz 4 Friends Riesling Dry 16 cl / 14,10 | 75 cl / 66,00

HALLOUM FRITO (G) 6,80

Halloumiranskalaisia" ja tomaattihilloketta
Halloumi "fries" and tomato jam

Viinisuositus / Wine recommendation:
Avgvstvs Primer Blanc 16 cl / 14,10 | 75 cl / 66,00

ALBONDIGAS (M/DF, G) 8,80

Tomaattikastikkeessa haudutettuja espanjalaisia lihapullia
Spanish meatballs braised in tomato sauce

Viinisuositus / Wine recommendation: Marqués de Cáceres
Excellens Reserva Tempranillo 16 cl / 13,50 | 75 cl / 63,50

Kahdeksan kahdelle pääruoaksi tai
isommalle ryhmälle alkuun
*Eight tapas as main course for one person
or as an appetizer for 3-4 persons*

MANCHEGO (L, G) 8,80

6 kk kypsytettyä Manchego-juustoa, rakuunaa, persiljaa,
valkosipulia ja oliiviöljyä
*6 months aged Manchegocheese with tarragon, parsley, garlic
and olive oil*

Viinisuositus / Wine recommendation:
Can Sumoi Sumoll - Carnatxa 16 cl / 15,50 | 75 cl / 72,50

PIMIENTOS (M/DF, G, V) 6,80

Grillattuja pimentopaprikoita, oliiviöljyä ja suolaa
Grilled pimiento peppers with olive oil and salt

Viinisuositus / Wine recommendation:
Zenza Pinot Grigio 16 cl / 10,30 | 75 cl / 48,50

CHORIZO (M/DF, G) 8,80

Másin omaa chorizomakkaraa, punasipulia ja punaviiniä
Más' own chorizo, red onion and red wine

Viinisuositus / Wine recommendation: Marqués de Cáceres
Excellens Reserva Tempranillo 16 cl / 13,50 | 75 cl / 63,50

TILAA HUONEESEEN JA
NAUTI RAUHASSA
Huonepalvelulisä 15 €

Tilaukset puhelimitse
2135 / Màs

Huonepalvelu ravintolan aukioloaikoina

SIMPLY MAINS

ENSALADA (VL/LL, G) 19,90

Paahdettuja kikherneitä, minttua, quinoa, karamellisoituja pähkinöitä ja grillattua lampaanmaitojuustoa

Roasted chickpeas, mint, quinoa, caramelized nuts and grilled sheep's milk cheese

Viinisuositus / Wine recommendation:

Zenza Pinot Grigio 16 cl / 10,30 | 75 cl / 48,50

LAVARETO (L, G) 29,00

Grillattua siikaa, savusimpukoita beurre blanc -kastikkeessa ja perunapyreetä

Grilled whitefish, smoked mussels in beurre blanc sauce and potatoe puree

Viinisuositus / Wine recommendation: Mariaeta Albariño

Martin Codax, Albariño 16 cl / 13,00 | 75 cl / 61,00

BISTEC (L, G) 36,00

Grillattu 200 g härän ulkofileepihvi, chipotle-bearnaisea, paahdettua valkosipulia ja ranskalaisia perunoita

Grilled 200g beef sirloin steak, chipotle Béarnaise, roasted garlic and french fries

Viinisuositus / Wine recommendation: Marqués de Cáceres

Excellens Reserva, Tempranillo 16 cl / 13,50 | 75 cl / 63,50

MÁS BURGER (M/DF) 24,50

Grillattu 200 g Black Angus-hampurilaispihvi, mojo rojo-salsaa, tomaattia, karamellisoitua sipulia, jalapenoaiolia, romainesalaattia, pekonia, ranskalaisia perunoita ja aiolia
Grilled 200g Black Angus burger, mojo rojo, tomato, caramelized onion, jalapeño aioli, romaine lettuce, bacon served with french fries and aioli

Viinisuositus / Wine recommendation: Marqués de Cáceres

Excellens Reserva, Tempranillo 16 cl / 13,50 | 75 cl / 63,50

MÁS BURGER VEGETARIANA (M/DF, V) 22,50

Beyond-burgerpihvi, mojo rojo-salsaa, tomaattia, karamellisoitua sipulia, romainesalaattia, jalapenoaiolia, ranskalaisia perunoita ja aiolia

Beyond burger patty, mojo rojo, tomato, caramelized onion, romaine lettuce, jalapeño aioli, served with french fries and aioli

Viinisuositus / Wine recommendation: Leitz 4 Friends

Riesling Dry 16 cl / 14,10 | 75 cl / 66,00

ORDER TO YOUR
ROOM & ENJOY
Room service fee 15 €

Orders by telephone
number 2135 /
Restaurant Más

Roomservice in restaurant opening hours

SWEET ENDING

TARTA DE ALMENDRA (L, G) 8,80

Lämmintä manteli-suklaakakkua ja vanilja-appelsiinikermaa

Warm almond-chocolate cake and vanilla-orange cream

Viinisuositus / Wine recommendation:

Amaretto Disaronno 4 cl / 9,00

CREMA CATALANA (L, G) 9,60

Katalonialainen paahtovanukas

Crema catalana

Viinisuositus / Wine recommendation:

Cossetti Mascato Dásti la Vita 8 cl / 9,60 | 37,5 cl / 45,00

HELADO 4,40

Jäätelöpallo

Scoop of ice cream

Vaniljajäätelö / Vanilla ice cream (L, G)

Pistaasijäätelö / Pistachio ice cream (G)

Sitruunajäätelö / Lemon ice cream (G)

Suklaajäätelö / Chocolate ice cream (M/DF, G, V)

MAKSA PISTEILLÄ

Scandic Friends -jäsenenä voit maksaa koko laskun tai osan siitä pisteillä. (Ei koske väkevää alkoholia)

PAY WITH POINTS

As a Scandic Friends member, you can pay the whole or part of the bill with points. (Hard liquor excluded)