

## BAR MENU

**Salaatti käsinkuorituista katkaravuista, grilattua vihreää parsaa ja artisokkaa (M, G)**

*Shrimp salad, grilled green asparagus and artichoke*

23,50 €

Beer recommendation: Ayingen Urweisse

**Grand Charcuterie (kahdelle):** San Daniele kinkkua, Spianata Romana salamia, Chorizo Iberico makkaraa, Peltolan Blue sinihomejuustoa, Taleggio juustoa, pikkelöityjä vihanneksia ja viikunahilloa  
(L)

*Grand Charcuterie (for two): San Daniele ham, Spianata Romana salami, Chorizo Iberico sausage, Peltolan Blue cheese, Taleggio cheese, pickled vegetables and fig jam (L)*

29,00

Beer recommendation: Birra Moretti

**Croque Monsieur:** gratinoitu kinkkujuustoleipä ja salaatti kauden pikkelikasviksilla

*Croque Monsieur: gratinated ham and cheese sandwich with a salad and seasonal pickled vegetables*

18,00€

**Smash burger**, cheddarjuustoa, suolakurkkua, paistettua sipulia, aiolia, tomaattisalaattia ja Parmesan-rosmariini ranskalaisia (L)

*Smash burger, cheddar, pickles, onion, aioli, tomato salad and Parmesan-rosemary fries (L)*

24,00 €

**Kasvisvaihtoehto grillatulla Portobellosienellä / Vegetarian burger with portobello mushroom**

21,50 €

Beer recommendation: Lagunitas IPA

**Maitosuklaa-mokkamoussea**, manteli-florentiinia ja marjoja (L,G, sisältää mantelia)

*Milk chocolate-mocha mousse, almond Florentines and seasonal berries (L,G, includes almonds)*

11,50 €

**Juustot**, keksejä ja hillokkeita:

*Cheese, crackers and compotes:*

Brie de Meaux (France, cow)

Taleggio (Italy, cow)

Vuohen Grand Reserve (Finland, goat)

Manchego Añejo (Spain, sheep)

Peltolan Blue (Finland, cow)

6,00 € / juusto / each

Beer recommendation: La Trappe Blond