

Food& Events

TAPAHTUMARAVINTOLAT

Pepe's päivällinen

Pepe's middag

Pepe's Dinner

HORSE SHOW



PÄIVÄN MENU

25.10.2019

Käytämme kotimaista lihaa.

Keittiömestarin rosmariinifocacciaa (M), kirnuvoita ja porkkanahummusta (V,G)

Omassa keittiössämme leivottua leipää, Suomalaista kirnuvoita, tuoreesta porkkanasta ja kikherneestä tehtyä mausteista levitettä.

Puutarhurin salaattia (V,G)

Limemarinoituja parsannuppuja, retiisiä, kirsikkatomaatteja, kurkkua, erilaisia salaatteja ja mansikkavinaigretta.

Juureksia kolmella tapaa (L,G)

Hunajapaahdettua lanttua, pikkelöityä raitajuurta ja punajuuriketsuppia. Raikasta timjamivaahtoa ja itse tehtyä siemennäkkileipää.

Saaristolaisvalikoima (M,G)

Lämminsavustettua lohta, kananmunaa, rakuunaporkkanoita, marinoituja katkarapuja ja yrttitarhan majoneesia.

Haudutettua härkää, konjakki-pippurikastiketta ja Lapin puikulaa (L,G)

Yön yli haudutettua kotimaista häränrintaa, konjakilla aateloitua kermaista pippurikastiketta ja yrttivoissa paahdettuja Lapin puikula perunoita.

Nyhtöhernettä (V,G) ja vehnäjyvää (M)

Kirsikkatomaattikastikkeessa haudutettua nyhtöhernettä, tuoretta pinaattia, paistettua vehnäjyvää, paprikaa, kesäkurpitsaa ja punasipulia.

Porkkanakakkua (L)

29,50 € / henkilö

14,50 € / alle 12 vuotta

VL vähälaktoosinen **L** laktoositon **M** maidoton **G** gluteeniton **V** = Vegaaninen
LL Låglaktos **L** Laktosfri **M** Mjölkfri **G** Glutenfri **V** = Vegan
LL low in lactose **L** lactose-free **M** milk-free **G** gluten-free **V** = Vegan

Food&Events
— TAPAHTUMARAVINTOLAT —

DAGENS MENY

25.10.2019

Vi använder inhemskt kött.

Köksmästarens rosmarinfocaccia (M), kärnsmör och morotshummus (V,G)

Bröd från vårt eget kök, finländskt kärnsmör, bredbart pålägg av färska morötter och kikärter.

Trädgårdsmästarens sallad (V,G)

Limemarinerade sparrisknoppar, rädisa, körsbärstomater, gurka, sallat av olika slag och jordgubbsvinäggrett.

Rotfrukter på tre sätt (L,G)

Honungsrostad kålrot, picklad polkabeta och rödbetsketchup. Fräscht timjanskum och hemgjort fröknäckebröd.

Skärgårdstallrik (M,G)

Varmrökt lax, ägg, dragonmorötter, marinerade räkor och majonnäs med örter.

Bräserat oxkött, konjaks- och pepparsås och mandelpotatis från Lappland (L,G)

Inhemsk oxbringa som fått sjuda över natten, gräddig pepparsås smaksatt med konjak och mandelpotatis från Lappland rostad i örtsmör.

Pulled ärta (V,G) och vetekorn (M)

Pulled ärta som fått sjuda i körsbärstomatsås, färsk spenat, stekta vetekorn, paprika, zucchini och rödlök.

Morotskaka (L)

29,50 € / person

14,50 € / under 12 år

VL vähälaktoosinen **L** laktoositon **M** maidoton **G** gluteeniton **V** = Vegaaninen
LL Låglaktos **L** Laktosfri **M** Mjölkfri **G** Glutenfri **V** = Vegan
LL low in lactose **L** lactose-free **M** milk-free **G** gluten-free **V** = Vegan

Food&Events
— TAPAHTUMARAVINTOLAT —

TODAY'S MENU

25 OCTOBER 2019

We use domestic meat.

Chef's special rosemary focaccia (M), churned butter and carrot hummus (V, G)

Bread baked in our own kitchen, Finnish churned butter, spicy spread made of fresh carrots and chickpeas.

Gardener's salad (V, G)

Lime-marinated asparagus buds, radish, cherry tomatoes, cucumber, a variety of lettuces, and strawberry vinaigrette.

Root vegetables served in three ways (L, G)

Honey-roasted swede, pickled Chioggia beet and beetroot ketchup. Fresh thyme mousse and home-made crispbread with seeds.

Archipelago plate (M, G)

Warm-smoked salmon, egg, carrots with tarragon, marinated shrimps and herb mayonnaise.

Braised beef, cognac and pepper sauce and Lapin puikula potatoes (L, G)

Domestic beef brisket braised overnight, creamy pepper sauce flavoured with cognac, and Lapin puikula potatoes roasted in herb butter.

Pulled peas (V, G) and wheat grain (M)

Pulled peas braised in cherry tomato sauce, fresh spinach, fried wheat grain, sweet pepper, zucchini and red onion.

Carrot cake (L)

€29.50/person

€14.50/under 12-year-olds *Also in English*

VL vähälaktoosinen **L** laktoositon **M** maidoton **G** gluteeniton **V** = Vegaaninen
LL Låglaktos **L** Laktosfri **M** Mjölkfri **G** Glutenfri **V** = Vegan
LL low in lactose **L** lactose-free **M** milk-free **G** gluten-free **V** = Vegan

Food&Events
— TAPAHTUMARAVINTOLAT —

PÄIVÄN MENU

26.10.2019

Käytämme kotimaista lihaa.

Milanon focacciaa (L) ja pestoa (L,G)

Omassa keittiössämme leivottua leipää joka on maustettu kirsikkatomaateilla, parmesanilla ja kärkeällä merisuolalla. Pesto on itsetehtyä ja se on valmistettu tuoreesta basilikasta, valkosipulista, parmesanista ja pinjansiemenistä.

Kasvissalaattia (V,G)

Sitrusmarinoitua kukkakaalia, parsakaalia, herneitä ja porkkanaa salaattipedillä. Lisukkeena sinapinsiemenkaviaaria.

Kananpoikaa ja kvinoaa (M,G)

Kotimaista kananpojan rintafileetä maustettuna kuusenkerkällä ja yrttiöljyllä. Lisäkkeenä valkoviinissä haludutettua kvinoasalaattia ja tuoretomaattisalsaa.

Juustoa ja karpalohilloketta (G)

Lähtilan tuhkaraitajuustoa, vaniljalla maustettua karpalohilloketta ja juustokeksejä.

Savulohta ja remouladekastiketta (M,G)

Pintasavustettua Norjan lohta,, lisukkeena suolakurkulla, paprikalla ja sitruksella maustettua majoneesia.

Lämmintä perunasalaattia (V,G)

Paahdetusta perunasta, kanttarellista ja punasipuleista tehty kirkas perunasalaatti.

Punajuuri- Chevre moussaka (VL,G)

Tuoretta punajuurta, vuohenjuustoa, perunaa ja kurpitsansiemeniä.

Mustaherukka-inkiväärileivos (L)

29,50 € / henkilö

14,50 € / alle 12 vuotta

VL vähälaktoosinen **L** laktoositon **M** maidoton **G** gluteeniton **V** = Vegaaninen
LL Låglaktos **L** Laktoosfri **M** Mjölkfri **G** Glutenfri **V** = Vegan
LL low in lactose **L** lactose-free **M** milk-free **G** gluten-free **V** = Vegan

Food&Events
— TAPAHTUMARAVINTOLAT —

DAGENS MENY

26.10.2019

Vi använder inhemskt kött.

Focaccia milanese (L) och pesto (L,G)

Bröd från vårt eget kök smaksatt med körsbärstomater, parmesan och grovt havssalt. Vår egen pesto är tillverkad av färsk basilika, vitlök, parmesan och pinjefrön.

Grönsakssallad (V,G)

Citrusmarinerad blomkål, broccoli, ärtor och morötter på salladsbädd. Serveras med picklade senapsfrön.

Kyckling och quinoa (M,G)

Inhemsk kycklingfilé smaksatt med årsskott av gran och örtolja. Serveras med vitvinsbräserverad quinoasallad och salsa på färsk tomat.

Ost och tranbärskompott (G)

Lokal ost med träaska, tranbärskompott smaksatt med vanilj och ostkex.

Rökt lax och remouladsås (M,G)

Lättrökt norsk lax som serveras med saltgurka, paprika och citrusmajonnäs.

Varm potatissallad (V,G)

Klar potatissallad på rostad potatis, kantareller och rödlök.

Moussaka med rödbeta och chèvre (LL,G)

Färsk rödbeta, getost, potatis och pumpafrön.

Bakelse med svarta vinbär och ingefära

29,50 € / person

14,50 € / under 12 år

VL vähälaktoosinen **L** laktoositon **M** maidoton **G** gluteeniton **V** = Vegaaninen
LL Låglaktos **L** Laktosfri **M** Mjölkfri **G** Glutenfri **V** = Vegan
LL low in lactose **L** lactose-free **M** milk-free **G** gluten-free **V** = Vegan

Food&Events
— TAPAHTUMARAVINTOLAT —

TODAY'S MENU

26 OCTOBER 2019

We use domestic meat.

Focaccia Milanese (L) and pesto (L, G)

Bread baked in our own kitchen, seasoned with cherry tomatoes, parmesan and coarse sea salt. The house special pesto is made from fresh basil, garlic, parmesan and pine seeds.

Vegetable salad (V, G)

Citrus-marinated cauliflower, broccoli, peas and carrots on a bed of lettuce. Served with mustard seed caviar.

Chicken and quinoa (M, G)

Finnish chicken breast fillet flavoured with spruce shoot and herb oil. Served with quinoa salad simmered in white wine, and fresh tomato salsa.

Cheese and cranberry compote (G)

Locally produced ash-layered cheese, vanilla-flavoured cranberry compote and cheese crackers.

Smoked salmon and remoulade sauce (M, G)

Lightly smoked Norwegian salmon, served with pickled cucumber, sweet pepper and citrus mayonnaise.

Warm potato salad (V, G)

Potato salad made from roast potatoes, chanterelles and red onions.

Beetroot & chèvre moussaka (LL, G)

Fresh beetroot, goat's cheese, potato and pumpkin seeds.

Blackcurrant & ginger cake (L)

€29.50/person

€14.50/under 12-year-olds

VL vähälaktoosinen **L** laktoositon **M** maidoton **G** gluteeniton **V** = Vegaaninen
LL Låglaktos **L** Laktosfri **M** Mjölkfri **G** Glutenfri **V** = Vegan
LL low in lactose **L** lactose-free **M** milk-free **G** gluten-free **V** = Vegan

Food&Events
— TAPAHTUMARAVINTOLAT —