



# Tänään

**Päivän lounas (L) 23,00 €**

*Sis. alkupalapöydän herkut, päivän keiton, päivän lounaan, paikan päällä leivottua leipää ja kahvin.*

**Päivän keitto (L), (G) 19,50 €**

*Sis. alkupalapöydän herkut, päivän keiton, paikan päällä leivottua leipää ja kahvin.*

**Salaattipöytä (L) 15,50 €**

*Sis. alkupalapöydän herkut, paikan päällä leivottua leipää.*

**Kysy päivän lounaan gluteenittomuudesta henkilökunnalta.**

**Lounaamme ovat laktoosittomia.**

(L) = laktoositon

(G) = gluteeniton

Kysy lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.



**1. Paistetut muikut & perunamuusi (L) 26,00 €**

*Puumalan muikkua paikalliselta kalastaja Antti Laineelta. Annos voidaan tehdä pyydettäessä gluteenittomana. Viiniparina toimii Schmitt Söhne (Riesling)*

**2. Lankkulohi (L), (G) 31,00 €**

*Savustettu lohemme on puumalalaista kirjolohta, joka tulee suoraan savustuspöntöstä pöytään. Tartar-kastike & keitetyt perunat. Schmitt Söhne (Riesling) komplementoi savuisuutta.*

**3. "Ei ainakaan kalaa" (L), (G) 31,00 €**

*Talon tuorejuustolla täytettyä naudanleikettä & kauden kasvikset. Kotimaista luomunautaa paikalliselta Kotron tilalta. Condado de oriza roble (Tempranillo) sopii naudan pariaksi.*

**4. Paistettua kuhaa (L), (G) 29,00 €**

*Paistettua suomalaista kuhaa, pikkelöityä kukkakaalia, peruna-kukkakaalipyreä, puolukkaöljyä & kalakermaa. Vaalealle kalalle viiniksi sopii Castillo de Molina reserva (Sauvignon blanc)*

**5. Falafelkasvispihvit (Ve), (M), (G) 25,00 €**

*Falafelpihvejä, kaali-kasviskääryle, yrttiöljyä, puolukkasurvosta, yrttimajoneesia & keitetyjä suomalaisia perunoita. Falafelin kanssa suosittelimme Molina (Sauvignon blanc)*

**6. Kantarellirisotto (L), (G) 25,00 €**

*Niinisaaren kantarelleja, talossa tehtyä puolukkaöljyä ja parmesanlastuja. Täyteläinen, maanläheinen risotto kutsuu kumppanikseen Condado de oriza roble (Tempranillo) Annos mahdollista saada myös maidottomana & vegaanisena.*

**Kaikki á la carte - annokset sisältävät alkupalapöydän herkut, paikan päällä leivottua tuoretta leipää ja kahvin.**

| (L) = Laktoositon | (M) = Maidoton | (G) = Gluteeniton | (Ve) = Vegaaninen |



# Jälkiruuat

## 1. Mustikkakukko

8,50 €

*Ruistaikinän sisään leivottua mustikkaa tarjoiltuna vanhanajan vaniljajäätelön ja kermavaahdon kera.*

### **ALUEEN PERINNEHERKKU**

*Annos mahdollista saada myös gluteenittomana ja / tai laktoosittomana erikseen pyydettyäessä.*

## 2. Kantarellijäätelö (L)

9,50 €

*Talossa tehtyä kantarellijäätelöä saariston kantarelleista. Mukana parmesankeksimurua & kantarellisuolakinuskia.*

### **TALON ERIKOISUUS**

*Annos mahdollista saada myös gluteenittomana.*

*Viinisuositus: **Inbianco (Sangiovese)***

## 3. Jäätelöpallo (L)

4,50 € / pallo

*Vanhanajan vanilja, suklaa, mansikka tai salmiakki- valkosuklaa. Suklaa- tai kinuskikastikkeella ja kermavaahdolla.*

*Kaikki jäätelömme ovat laktoosittomia. Kermavaahto ei ole laktoositonta.*



	<b>16 cl</b>	<b>pullo</b>
<b>Valkoviinit</b>		
<b>1. Castillo de Molina Reserva</b>	9,50	40,00 (75cl)
<i>Sauvignon Blanc</i>		
Kuiva, hapokas, sitruksinen. Sopii hyvin seurustelujuomaksi tai vaalealle kalalle.		
<i>Chile, Valle del Elqui</i>		
<b>VEGAANINEN</b>		
13,0 %		
<b>2. Schmitt söhne</b>	9,50	40,00 (75cl)
<i>Riesling</i>		
Puolikuiva & hapokas paperilla, mahottoman kuiva juodessa. Maussa on aistittavissa kypsää omenaa ja sitrushedelmää. Sopii erityisen hyvin muikun kanssa tasapainoittamaan rasvaa ja suolaa.		
<i>Saksa, Mosel</i>		
11,0 %		
<b>3. Inbianco</b>	9,50	40,00 (75cl)
<i>Sangiovese</i>		
Valkoinen sangiovese on upea harvinaisuus Suomessa. Viini on peräisin Italian Niinisaaresta, Toscanasta. Tämä puolikuiva valkoviini on runsas, mineraalinen ja raikas. Tuoksussa yllättävät hapankirsikka ja appelsiinipuun kukat. Hienostunut ja hyvä.		
<i>Italia, Toscana</i>		
12,0 %		



**16 cl    pullo 75cl**

## Punaviinit

**4. Castillo de Molina reserva                    9,50    40,00**

*Cabernet Sauvignon*

Chileläinen keskitäyteläinen punaviini. Mustaherukkainen, kevyen suklainen. Erinomainen noutopöytäviini.

*Chile, El Valle Central*

*VEGAANINEN*

14,0 %

**5. Condado de oriza roble                    9,50    40,00**

*Tempranillo*

Vähän tammitettu Tempranillo on takuuvarma valinta naudalle tai sienirisotolle. Suuntäyteinen maku ja tanniinien karheus yhdistyvät hedelmäisyyteen ja hapokkuuteen. Anna dekantoitua lasissa hetki ennen nautintoa. Avotsie! Perheomisteiselta viinintuottajalta

Espanjasta perheomisteiseen ravintolaan Niinisaareen.

*Espanja, Ribera del Duero*

13,5 %



## Kuohuviinit (vain pulloittain)

### **6. Gancia prosecco**

**12,00 (20cl)**

*Glera*

Erittäin kuiva. Keskihapokas & kypsän hedelmäinen.  
Keveisiin ruokiin, hetkiin ja keskusteluihin.

*Italia, Veneto*

11,5 %

### **7. Alberto nani Prosecco Frizzante**

**40,00 (75cl)**

*Glera*

**HUOM: Frizzante on kevythappoinen prosecco,  
valkoviinin ja kuohuviinin välissä oleva juoma.**

Helmeilevä, pehmeä, kepeä ja kevythappoinen prosecco.

Sopii ruokajuomaksi koko aterian ajaksi. Loistaa marjojen ja jälkiruuan kaverina.

*Italia, Veneto*

*LUOMU*

10,5 %



# Juomat/drinks

## Virvoitusjuoma

Coca cola / coca cola zero

Fanta orange

Sprite

Vissy / mineral water

Kevytolo omena-lime vitamin water

**4,00 €**

**/ 0,5 l**

## Oluet

Iso Sandels 4,7 %

0,50 l

8,50

Pieni Sandels 4,7 %

0,33 l

7,00

König weissbier vehnäolut 5,5 %

0,50 l

8,50

Kozel tumma/dark 3,8 %

0,50 l

8,50

Erdinger alkoholiton olut 0,0 %

0,33 l

5,00

## Lonkero

Original Gin Long Drink 5,5 %

0,33 l

7,50

Original Gin Pineapple 5,5 %

0,33 l

7,50

## Seltzer

Lemon-lime 4,5 %

0,33 l

7,50

*Terästetty & hiilihapotettu vesi*

## Siideri

Louis raison crisp 5,5 %

0,33 l

7,50

*Puolikuiva ranskalainen omenasiideri*



## **Drinkit**

**Lempeä raparperiginijuoma** Lasi 12,00  
*Itsetehtyä raparperisiirappia 4cl,  
Beefeater Pink Gin 2cl, limemehu 2cl,  
Fentiman's Tonic & jäitä*

**Gin tonic** Lasi 10,00

## **Viskit**

Whyte & Mackay blended 40 % 4 cl 8,00

Laphroaig single malt 10 yo 40% 4 cl 10,00

## **Konjakki**

Apteekkarin VSOP 40 % 4 cl 10,00

## **Ollinmäen likööri**

Kuningatarlikööri 17,5 % 4 cl 7,00

## **Viina**

Marskin ryyppy 40 % 4 cl 8,00





# Jäätelöannokset

**1. Kesäkimara 8,20 €**

*vaniljajäätelö (1 pll)  
suklaajäätelöä (1 pll)  
mansikkajäätelöä (1 pll)  
suklaakastiketta & kermavaahtoa*

**2. Lennä lennä leppäkerttu 8,20 €**

*vaniljajäätelöä (3 pll)  
mansikkahilloa  
kermavaahtoa*

**3. Kesäperhonen 8,20 €**

*mansikkajäätelöä (3 pll)  
kinuskikastiketta  
kermavaahtoa*

**4. SAARISTON MÖRKÖ 7,20 €**

*salmiakki-valkosuklaajäätelöä (1 pll)  
vaniljajäätelöä (1 pll)  
salmiakki-lakritsikastike & kermavaahtoa*

**5. Jäätelöpallo 4,50 €/pallo**

*salmiakki-valkosuklaa, vanilja,  
mansikka tai suklaa*

**6. Maidoton vadelmajäätelö 4,50 € / pallo**

*Kaikki jäätelömme ovat laktoosittomia. Kermavaahto ei ole laktoositonta.*

*Muutokset annoksiin +1,50 €.*



# Aukioloajat

**Ti - La** 11-18 (keittiö auki 11-17)

**Sunnuntaisin** emännän noutopöytä 12-15

(viimeiset ruokailijat otamme sisälle 14.30)

Huom. Sunnuntaisin tarjoilemme emännän noutopöydän ravintolan vintillä. À la carte ei ole voimassa koko päivänä.

**Maanantaisin aina suljettu**



## Rajoitettu erä!

Saimme pienen erän huippulaatuista luomunaudan (kyytön) maksaa Kotron tilalta täältä Puumalasta. Maksannaoksen lisäksi tarjoilemme Ruokaoivallus – ruokainnovaatiokilpailun 2024 voittaja-annoksen "Metsäretkellä" kokin twistillä!

Molemmat annokset (sis. alkupalapöydän ja kahvin) **36 €  
h**

**Paistettua luomunaudan maksaa (L) 31 €**

*Paistettua luomukyytön maksaa Kotron tilalta. Peruna-kukkakaalipyree, lämmin kantarelli-sipulisalaatti & karpalokastiketta. Viinipariksi on valikoitu täyteläinen **Condado de oriza roble (Tempranillo)**. Annokseen kuuluu alkupalapöytä ja kahvi.*

**Hunaja pannacotta "Metsäretkellä" (L) 9,50 €**

*Mansikkavispiuuroa, sokeripaahdettua ruista ja mansikkaa. **Prosecco** on aina sopivaa seuraa pannacotalle.*