



# Tänään

**Päivän lounas (L) 24,00 €**

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

**Päivän keitto (L), (G) 22,00 €**

*Sis. alkupalapöydän herkut, päivän keiton, paikan päällä leivottua leipää ja kahvin. Päivän keitto alkukeittona á la carte-annoksiin +7,5 €.*

**Salaattipöytä (L) 17,00 €**

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

## Á la carte

**1. Lohisalaatti (M) 24,00 €**

*Meillä savustettua lohta Puumalan kirjolohesta, marinoitua härkäpapusalaattia ja yrttiöljyä.*

*Sis. alkupalapöydän herkut, paikan päällä leivottua leipää ja kahvin. Salaatin raikkauteen lisäystä tuo vaikkapa vehänotut, kokeile **König Ludwig Weissbier***

**2. Paistetut muikut & perunamuusi (L) 27,00 €**

*Puumalan muikkua paikalliselta puumalalaiselta kalastaja Antti Laineelta. Perunamuusi Pyyn maatilan perunoista.*

*Annos voidaan tehdä pyydettyessä gluteenittomana. **Viiniparina toimii Schmitt Söhne (Riesling)***

(L) = laktoositon (G) = gluteeniton (M) = maidoton  
Kysy lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.





### 3. Lankkulohi (L), (G)

32,00 €

*Savustettu lohemme on puumalalaista kirjolohta, joka tulee suoraan savustuspöntöstä pöytään. Tartar-kastike & paikallisen Pyyn maatilan keitetyt perunat. **Schmitt Söhne (Riesling)** komplementoi savuisuutta. Annos voidaan tehdä pyydettyessä maidottomana.*



### 4. "Ei ainakaan kalaa" (L), (G)

32,00 €

*Talon tuorejuustolla täytettyä suomalaista naudanleikettä & uunijuurekset paistikastikkeessa. Porkkana, peruna ja punajuuri tulevat paikalliselta Pyyn tilalta. Viineistä **Sartori L'appassione** sopii annoksen pariaksi.*



### 5. Paistettua kuhaa (L), (G)

32,00 €

*Paistettua suomalaista kuhaa, paistettuja perunakuutioita talon kalakermassa, Puumalan kylmäsavulohta ja puolukkaöljyä. Vaalealle kalalle viiniksi sopii **Castillo de Molina reserva (Sauvignon blanc)***

### 6. Falafelkasvisrullat (Ve), (M), (G)

26,00 €

*Falafelkasvisrullia, puolukkaöljyä, uunijuureksia ja perunaa paikalliselta Pyyn maatilalta, yrttimajoneesia. **Viiniksi Sartori L'appassione.***



### 7. Kantarellirisotto (L), (G)

26,00 €

*Niinisaaren kantarelleja, pikkelöityä parsakaalia ja parmesanlastuja. Täyteläinen, maanläheinen risotto kutsuu kumppanikseen **Verrocchio Valpociella Ripasson.** Annos mahdollista saada myös maidottomana & vegaanisena.*

**Á la carte – annokset sisältävät alkupalapöydän herkut, paikan päällä leivottua tuoretta leipää ja kahvin.**

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



# Jälkiruuat

## 1. Savolainen Mustikkakukko 11,00 €



*Ruistaikinän sisään leivottua suomalaista metsämustikkaa tarjoiltuna vanhanajan vaniljajäätelön, mustikkajauheen ja kermavaahdon kera.*

**ALUEEN PERINNEHERKKU**

**SUOJATTU MAANTIETEELLINEN MERKINTÄ**

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

*Viinisuositus: **Crudo***

## 2. Kantarellijäätelö (L) 9,50 €

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

**TALON ERIKOISUUS**

*Annos mahdollista saada myös gluteenittomana.*

*Viinisuositus: **Prosecco***

## 3. Jäätelöpallo 4,50 € / pallo

*Suklaa-, mansikka- tai salmiakkijäätelö tai vanhanajan vanilja*

*Suklaa- tai kinuskikastike ja kermavaahto.*

*Vanilja-, suklaa- ja mansikkajäätelö 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>		
<u>Kuiva</u> , hapokas, sitruksinen. Sopii hyvin seurustelujuomaksi tai vaalealle kalalle.		
<i>Chile, Valle del Elqui</i>		
<b>VEGAANINEN</b>		
13,0 %		
<b>2. Donatushof Saar Riesling Trocken</b>	9,50	40,00 (75cl)
<i>Riesling</i>		
<u>Kuiva</u> , raikkaan hapokas ja kypsän hedelmäinen viini. Sopii hyvin rasvaisen kalan kanssa.		
<i>Saksa, Mosel</i>		
11,0 %		
<b>3. Crudo</b>	9,50	40,00 (75cl)
<i>Catarratto - Zibibbo</i>		
<u>Puolikuiva</u> valkoviini sisiliasta. Makeahko, sopii hyvin seurustelu- tai jälkiruokaviiniksi.		
<i>Italia, Sisilia</i>		
12,5 %		





## Kuohuviinit (vain pulloittain)

### **6. Sartori Prosecco erfo**

**12,00 (20cl)**

*Glera*

Kuiva. Pienihapokas & keveän hedelmäinen. Keveisiin ruokiin, hetkiin ja keskusteluihin.

*Italia, Veneto*

11,5 %

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

**40,00 (75cl)**

*Glera*

Helmeilevä, pehmeä, kepeä ja hienosti hapotettu prosecco.

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

*Italia, Veneto*

*LUOMU*

10,5 %



# Juomat

## Virvoitusjuoma

Coca cola / coca cola zero  
Jaffa  
Sprite  
Olvi vichy

<b>4,50 € / 0,5 l</b>
---------------------------

## Oluet

Sandels 4,7 %	0,33 l	7,00
	0,55 l	8,50
Kozel tumma/dark 3,8 %	0,50 l	8,50
König ludwig weissbier 5,5 %	0,50 l	8,50
Erdinger alkoholiton olut 0,0 %	0,33 l	4,50

## Lonkero

Original Gin Long Drink 5,5 %	0,33 l	8,00
Original Gin Pineapple 5,5 %	0,33 l	8,00

## Siideri

Louis raison crisp 5,5 %	0,33 l	8,00
--------------------------	--------	------

*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 11,00

## **Viskit**

Skottiviski blended 40 % 4 cl 8,00  
Laphroaig single malt 10 yo 40% 4 cl 10,00

## **Konjakki**

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 8,50 €**

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

**2. Lennä lennä leppäkerttu 8,50 €**

*vanhanajan vaniljajäätelöä (3 pll)  
mansikkahilloa  
kermavaahtoa*

**3. Kesäperhonen 8,50 €**

*mansikkajäätelöä (3 pll)  
kinuskikastiketta  
kermavaahtoa*

**4. SAARISTON MÖRKÖ 7,50 €**

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

**5. Jäätelöpallo 4,50 €/pallo**

*salmiakki, vanilja,  
mansikka tai suklaa*

*Muutokset annoksiin +1,50 €.*

*Vanilja- suklaa- ja mansikkajäätelö ovat laktoosittomia.*

*Kermavaahto ei ole laktoositonta.*

*Kysy vegaani- ja maidoton vaihtoehto henkilökunnalta.*



# 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. Á la carte ei ole voimassa koko päivänä.

**Maanantaisin** aina suljettu



## **Mikä on D.O. Saimaa?**

D.O. Saimaa -alkuperämerkki (Designation of Origin) tarkoittaa, että tuote tai raaka-aine on valmistettu Saimaan seudulla korkeita laatukriteerejä noudattaen.

## **Aito Saimaan tuote**

Saimaan alueen valtti on puhdas luonto, ja tuotteen tai raaka-aineen D.O. Saimaa -alkuperämerkki kertoo, että tuote tulee juuri Saimaan alueelta.

## **Parasta laatua Saimaalta**

D.O. Saimaa on tae tuotteen tai raaka-aineen ja koko tuotantoketjun erilonomaisesta laadusta. D.O. Saimaa -alkuperämerkin saavat vain tiukat laatukriteerit täyttävät tuottajat.

## **Vastuullisesti tuotettu**

D.O. Saimaa -tuotteet ja raaka-aineet on tuotettu vastuullisesti ympäristön, kestävän kehityksen ja yhteiskuntavastuun näkökulmasta.

Upeaa Saimaan ruoka- ja kulttuuriperimää D.O. Saimaa -tuotteissa näkyy Saimaan seudun omaleimaisuus. Ne ovat hienoja esimerkkejä Saimaan ruoka- ja kulttuuriperinnöstä ja alueen omista erikoisuuksista.