

# Brasserie

<b>Lämmin broilersalaatti /</b> <i>Warm chicken salad</i>	<b>9,50 €</b>	<b>Olutleipä</b> <i>Toast with escalope of pork gratinated with blue cheese sauce</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Savulohisalaatti /</b> <i>Smoked salmon salad</i>	<b>9,50 €</b>	Aurajuustokastikkeella kuorrutettu fileeleike, parhaimmillaan kylmän oluen kera	
<b>Roquefort etanat</b> <i>Snails gratinated with Roquefort cheese</i>	<b>10,00 €</b>	<b>Terassisorbetti</b> <i>Wild strawberry sorbet and mango sauce</i>	<b>6,00 €</b>
Roquefort-juustolla kuorrutetut valkosipulietanat, tarjoillaan patongin kera		Metsämansikkasorbettia ja mangokastiketta	
<b>Uuniperuna kasvis-fetakastikeella</b> <i>Baked potato with vegetable-feta cheese sauce</i>	<b>10,00 €</b>	<b>Terassijäätelö</b> <i>Ice cream</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Dippikori</b> <i>Chicken nuggets and French fries with chili mayonnaise</i>	<b>7,50 €</b>	- Vanilja- tai suklaajäätelöä, mansikka- tai suklaakastikeella	
Kananugetteja, ranskalaisia ja talon chilimajoneesia		- Vanilla- or chocolate ice cream with strawberry or chocolate sauce	

# Ala Carte

## Alkuruokia / Appetizers

<b>Palatsin Vihreä Salaatti</b> <i>Fresh green salad</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Korvasienikeitto</b> <i>Morel soup</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Paahdettuja jättiravunpyrstöjä</b> <i>Prawns roasted in garlic butter and served with lobster foam</i>	<b>11,50 €</b>
Hummerivaahtoa	
<b>Parmankinkulla vyötetty pieni kasvistortilla</b> <i>Little tortilla stuffed with vegetables and rounded with Prosciutto</i>	<b>11,50 €</b>
Vuohenjuustomoussea	

<b>Talon Pippuripihvi</b> <i>Pepper steak A'la Chef</i>	<b>26,00 €</b>
<b>Poronfileetä</b> <i>Fillet of reindeer with Rosemary- and sea buckthorn berry sauces</i>	<b>29,00 €</b>
Tummaa rosmariinikastiketta ja kermanen tyrninmarjakastike	

## Jälkiruokia / Desserts

<b>Vadelmakotijäätelöä</b> <i>Raspberry ice cream</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Suklaa-aprikoosi muffinssi</b> <i>Chocolate-apricot muffin with mocha sauce and vanilla ice cream</i>	<b>10,50 €</b>
Mokkakastiketta ja vaniljajäätelöä	

## Pääruokia / Main Dishes

<b>Akvaviitilla ja tummalla sokerilla paahdettua nieriää</b> <i>Roasted arctic char with lemon grass flavoured Beurre Blanc sauce</i>	<b>21,50 €</b>
Sitruunaruoholla maustettua Beurre Blanc -kastike	
<b>Cashew pähkinällä ja basilikalla kuorrutettua broileria</b> <i>Fillet of chicken gratinated with basil and cashew nuts and served with tomato sauce</i>	<b>19,00 €</b>
Tuoretomaatti kastiketta itämaiseen tapaan	

## Menu

<b>Valkosipulivoissa paahdettuja jättiravunpyrstöjä</b> <i>Prawns roasted in garlic butter and served with lobster foam</i>	<b>47,00 €</b>
***	
<b>Poronfileetä, tumma rosmariinikastike</b> <i>Fillet of reindeer with rosemary sauce</i>	
***	
<b>Suklaa-aprikoosi muffinssi</b> <i>Chocolate-apricot muffin with mocha sauce</i>	

# Viinit / Wines

<b>Casa Viva Cabernet Sauvignon, Chile</b> Keskitäyteläinen, hedelmäinen, miellyttävä	12 cl 4,50 €	16 cl 6,00 €	1/1 28,00 €
<b>Tormaresca Paiara Rosso, Italia</b> Keskitäyteläinen, lempeä, kesäisen pehmeä	5,00 €	6,50 €	30,00 €
<b>Stellenzicht Golden Triangle Shiraz, Etelä-Afrikka</b> Täyteläinen, runsas, sopivan mausteinen, tumma	6,50 €	8,00 €	38,00 €
<b>Taja Gran Reserva, Espanja</b> Melko täyteläinen, moniulotteinen, pehmeä, tyylikäs			42,00 €
<b>Casa Viva Chardonnay, Chile</b> Kuiva, hedelmäinen, miellyttävän raikas	4,50 €	6,00 €	28,00 €
<b>Tormaresca Paiara Bianco, Italia</b> Kuiva, erittäin raikas, vivahteikas	5,00 €	6,50 €	30,00 €
<b>Dr Loosen "L" Riesling, Mosel, Saksa</b> Puolikuiva, tasapainoinen ja pirteän hapokas	5,00 €	6,50 €	30,00 €
<b>Kim Crawford Pinot Gris, Uusi-Seelanti</b> Kuiva, miellyttävän pehmeä, tasapainoinen, elegantti			44,00 €
<b>Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose, Chile</b> Kuiva, hedelmäinen, marjaisa, raikas	5,00 €	6,50 €	30,00 €
<b>Bernard &amp; Massard Cuvee de L'Ecusson Brut</b> Kuiva, pehmeä, hedelmäinen, täyteläinen, tyylikäs	Piccolo 20 cl	12,00 €	
<b>Champagne Pommery Summertime Blanc de Blancs</b> Kuiva, tyylikäs, vivahteikas, pehmeä	Piccolo POP 20 cl	23,00 €	73,00 €

# Väkevät ja liköörit

<b>VÄKEVÄT:</b>	<b>Koskenkorva</b> <b>Finlandia Vodka</b> <b>Larios Gin</b> <b>Jaloviina</b> <b>+mixerit</b>	<b>4,60 €</b> <b>4,80 €</b> <b>4,90 €</b> <b>5,00 €</b> <b>1,60 €</b>	<b>KONJAKIT:</b>	<b>Frapin VS</b> <b>Frapin VSOP</b> <b>Berneroy 18 ans Calvados</b>	<b>6,80 €</b> <b>8,20 €</b> <b>8,20 €</b>
<b>WHISKYT:</b>	<b>Langs Supreme Scotch Whisky</b> <b>Killbeggan Irish Whiskey</b> <b>Bowmore Single Malt Islay Whiskey</b>	<b>5,00 €</b> <b>5,80 €</b> <b>7,50 €</b>	<b>MUUT:</b>	<b>Pernod</b> <b>Amaretto di Saronno</b> <b>Cointreau</b> <b>Mustikkalikööri</b> <b>Mesimarjalikööri</b> <b>Jägermeister</b>	<b>5,70 €</b> <b>5,80 €</b> <b>7,00 €</b> <b>4,80 €</b> <b>5,80 €</b> <b>5,20 €</b>

# Oluet / Beer

<b>KESKIOLUET:</b>	<b>Sandels 0,33 l / 0,5 l</b> <b>Starobrno Cerne</b> <b>Starobrno Medium Lager</b> <b>Prykmestar Vehnä 4,5%</b> <b>Prykmestar Pale Ale</b>	<b>4,50 € / 5,50 €</b> <b>6,50 €</b> <b>6,50 €</b> <b>7,50 €</b> <b>7,50 €</b>	<b>ALKOHOLITTOMAT:</b>	<b>Kahvi, tee</b> <b>Espresso, Cappuccino, Latte</b> <b>Omenamehu, Tuoremehu</b> <b>Kivennäisvesi, virvoitusjuomat</b> <b>1-olut/Alkoholiton olut</b> <b>Teho energijuoma</b>	<b>2,50 €</b> <b>3,00 €</b> <b>3,00 €</b> <b>3,50 €</b> <b>3,50 €</b> <b>4,00 €</b>
<b>A-OLUET:</b>	<b>Sandels A 0,33 l</b> <b>A. Le Coq Aleksander 5,2%</b> <b>A. Le Coq Porter 6,5%</b>	<b>5,00 €</b> <b>6,50 €</b> <b>6,50 €</b>			
<b>SIIDERIT:</b>	<b>FIZZ Perry, Red Berries</b> <b>Sherwood Dry Apple</b> 0,33 l / 0,5 l	<b>5,00 €</b> <b>5,50 € / 6,50 €</b> <b>5,00 €</b>			
<b>LONKERO:</b>	<b>A. Le Coq GIN</b> <b>Olvi karpalo</b>	<b>5,00 €</b> <b>5,00 €</b>			

**Tilaus ja maksu myyntipisteessä, kiitos!**  
**Order and payment at cashier, please!**