

## **ALKURUOKIA**

### **Starters**

#### **TOAST SKAGEN 10,40 €**

*Klassinen rapuherkku, jonka loi Tukholman Oopperakellarin keittiömestari vuonna 1965. Piparkakkutalossa tämä herkku valmistetaan omalla reseptillä, jossa paahtoleivän päällä on ravunpyrstöjä ja sipulia tillimajoneesissa sekä siianmätää L*

*Classic delicacy - shrimp tails and onion in dill mayonnaise,  
served on a toast with whitefish roe*

#### **ETANAPANNU 10,20 €**

*Roquefortilla gratinoituja valkosipulietanoita VL*

*Snails with garlic butter and Roquefort cheese*

#### **JÄÄKELLARIN LOHTA 10,90 €**

*Fenkolilla maustettua jääkellarin lohta, tilli crème fraichea ja maalahden limppua L*

*Ice cellar salmon seasoned with fennel,  
served with dill flavoured crème fraiche and Finnish rye bread*

#### **KURPITSAKEITTOA JA KARITSARILLETTEÄ**

*alkuruokana 9,90 €/pääruokana 15,90 €*

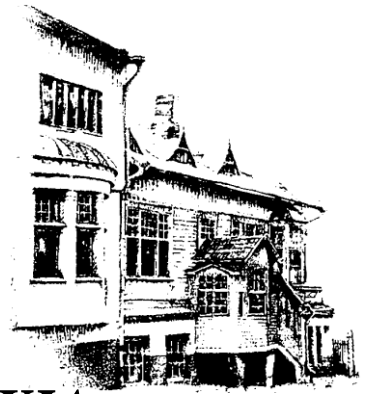
*Kermaista kurpitsakeittoa, ylikypsää karitsaa ja pikkelöityä sipulia*

*Creamy pumpkin soup with lamb rillettes and pickled onion*

#### **VIHERSALAATTI 5,90 €**

*Vihersalaattia, yrttejä, kurkkua ja luumutomaatteja, sitrusvinegrettiä M, G*

*Mixed salad with cucumber, tomatoes and herbs, lemon vinaigrette*



## ***KALA-, KASVIS JA LINTURUOKIA*** ***Fish, Vegetarian & Poultry***

### ***PÄIVÄN KALAA päivän hintaan***

***Päivän tuoretta kalaa saatavuuden mukaan sesongin kasviksilla VL, G***  
***Fresh fish of the day with vegetables of the season***

### ***TALON SAVUSTAMAA LOHTA 22,60 €***

***Leppäsavustettua lohta, lämmintä kasvissalaattia,***  
***porkkanapyreetä ja sitruunajogurttia L, G***

***House smoked salmon, served with warm seasonal vegetable salad,***  
***carrot pyrée and lemon yoghurt***

### ***ANKANKOIFI CONFIT 23,90 €***

***Uunissa haudutettua ankankoipea, Tiirinkosken härkäpapupasta,***  
***kurpitsapyreetä ja punaviinikastiketta L, G***

***Duck confit with fried root vegetables and local broad beans,***  
***served with pumpkin pyrée and red wine sauce***

### ***SUOMALAISTA KANANRINTAA 21,80 €***

***Paistettua suomalaista kananrintaa, paahdettua kurpitsaa,***  
***revittyä perunaa ja gremolataa L, G***

***Fried Finnish chicken breast, served with roasted pumpkin, pulled potatoes and gremolata***

### ***PUNAJUURIRISOTTO***

***alkuruokana 10,60 €/ pääruokana 19,20 €***

***Punajuuririsottoa, suomalaista vuohenjuustoa ja Tiirinkosken härkäpapusalaattia L, G***  
***Beetroot risotto with Finnish goat cheese and salad made of local broad beans***



## **LIHARUOKIA**

### **Meat**

#### **POROJA KAHDELLA TAPAA 33,20 €**

*Paistettua poron ulkofileetä, porokroketti, paahdettua perunaa, sipulipyreetä, siitakesieniä ja tummaa tryffelkastiketta L*

*Reindeer sirloin and reindeer croquette served with roasted potatoes, onion pyrée, shiitake mushrooms and dark truffle sauce*

#### **PIPARKAKKUTALON PIPPURIPIHVI 29,40 €**

*Talon klassikko - härän sisäfileepihvi suomalaisesta lihasta, kermaista pippurikastiketta, neulapapu-pekonipaistosta ja tuorejuustolla täytetty uuniperuna L, G*

*House Classic – Finnish tenderloin steak with creamy pepper sauce, fried long beans and bacon served with baked potato with unripened cheese*

#### **GRILLIPIHVI 23,50 €**

*Härän ulkofileepihvi suomalaisesta lihasta, limellä maustettua chilivoita, kuivattuja luumutomaatteja ja rucolaa, lisukkeena ranskanperunoita VL, G*

*Finnish sirloin steak with lime-chili butter and a salad of dried tomatoes and rocket, served with French fries*

#### **KARITSANPOTKAA 22,90 €**

*Yön yli kypsytetty karitsan potka, punaviinikastiketta, säräjuureksia ja perunapyreetä VL, G*

*Slowly cooked lamb shank with red wine sauce, root vegetables and mashed potatoes*

#### **PARILOITUA MAKSAA 18,40 €**

*Pariloitua maksaa, karamellisoitua sipulia, perunapyreetä ja tummaa puolukkakastiketta L*

*Fried liver with caramelized onions, mashed potatoes and dark lingonberry sauce*



## **JÄLKIRUOKIA**

### **Desserts**

#### **PIPARKAKKUTALON JÄÄTELÖÄ 8,90 €**

*Talon omaa piparkakkujäätelöä, minttukastiketta ja kermavaahtoa L*  
*Homemade ginger bread ice cream with mint sauce and whipped cream*

#### **BROWNIE JA MAITOSUKLAAMOUSSE 9,60 €**

*Suolapähkinäbrownie, maitosuklaamoussea ja kinuskia*  
*Brownie with salted peanuts, chocolate mousse and caramel sauce*

#### **CREME BRULEE JA PAIKALLISIA MARJOJA 9,90 €**

*Tähtianiksella maustettu crème brûlée, Tuloiselan tilan marjoja ja kauramysliä L*  
*Crème brûlée flavoured with star anise, served with local berries and oat muesli*

#### **FINANCIER -LEIVOS 9,90 €**

*Rommilla maustettu mantelinen leivos, marinoitua ananasta ja passionkreemiä L*  
*Financier pastry flavoured with rum, served with marinated pineapple and passion creme*

#### **PELTOLAN JÄÄTELÖT**

***Kysy tarjoilijalta valikoimasta!***  
*Local ice cream, our staff will tell you the flavours*  
***3,20 € / pallo, scoop***

#### **TALON OMAT KASTIKKEET / House sauces à 1,00 €**

***Marjamelba, kinuski, minttu***  
*Berry melba, caramel or mint*

#### **PETIT FOURS à 1,40 €**

***Kultasuklaan herkullisia konvehteja***  
*Local chocolate pralines*