



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

LEPPÄSAVUSTETTUA HÄRÄN SISÄFILEETÄ 12,50 €

Leppäsavustettua härän sisäfileetä, hiillostettua avomaankurkkua ja parmesankastiketta G
House smoked tenderloin steak, roasted summer cucumbers and parmesan dressing

MAALAISSALAATTI

alkuruokana 9,80 € / pääruokana 16,50 €
Suomalaista kananrintaa, pekonia, Tiirinkosken papuja, kananmunaa, paahdettua kesäperunaa, kuivattua tomaattia, marinoitua punasipulia ja dijon-dressing L, G
Country style salad – Finnish chicken breast, bacon, beans from local producer, egg, roasted summer potatoes, dried tomatoes, marinated red onions and Dijon dressing

LOHI-AVOKADOSALAATTI

alkuruokana 10,50 € / pääruokana 17,40 €
Pariloitua lohta, avokadoa, hillottuja inkiväärilastuja, kurkkua, romainesalaattia, kesäkurpitsaa, pähkinöitä ja piparjuurimajoneesia M, G
Roasted salmon, avocado, pickled ginger chips, romaine salad, zucchini, roasted nuts and horseradish mayonnaise

VIHERSALAATTI 5,90 €

Vihersalaattia, yrtejä, kurkkua ja tomaattia, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja 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
Fresh fish of the day with vegetables of the season

HIILLOSTETTUA LOHTA 23,60 €

Pariloitua lohta, muhennos kauden parhaista sienistä ja kesäperunaa L, G
Fried salmon, creamy seasonal mushrooms and summer potatoes

”ROKKIKUKKO” 21,80 €

Talon klassikko – maalaiskanan rintaa, roquefortkastiketta,
valkosipulilla maustettuja perunoita ja kauden kasviksia G
House classic - chicken fillet with creamy Roquefort sauce,
sliced potatoes flavored with garlic and parsley and vegetables of the season

KUKKAKAALI-VUOHENJUUSTOPIHVIT 19,40 €

Tiirinkosken pavuilla leivitetty kukkakaali-vuohenjuustopihvit,
lämmintä härkäpapusalaattia ja tomaattipesto G (saa vegaanina)
Cauliflower - goat cheese patty crumbed with beans from local producer,
warm broad bean salad and tomato pesto

KASVISBURGER 19,40 €

Tiirinkosken pavuilla leivitetty kukkakaali-vuohenjuustopihvi, briosisämpylä,
tomaattimajoneesia, romainesalaattia, marinoitua sipulia,
cheddarjuustoa. Valintasi mukaan maalaisranskalaisia tai salaattia
Vegetarian burger with cauliflower - goat cheese patty, brioche, tomato mayonnaise,
romaine salad, marinated onions, cheddar cheese.
Side dish country style French fries or salad



LIHARUOKIA

Meat

POROJA KAHDELLA TAPAA 33,60 €

*Paistettua poron ulkofileetä, poronpotkahöystöä, perunalettu,
punaviinimarinointua salottia ja herukkakastiketta L*
*Reindeer sirloin and reindeer ragout served with potato pancake,
red wine marinated shallots and currant sauce*

PIPARKAKKUTALON PIPPURIPIHVI 29,60 €

*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 23,80 €

*Härän ulkofileepihvi suomalaisesta lihasta, savustettu valkosipuli-timjamivoi,
kuivattua tomaattia, punasipulia ja rucolaa, lisukkeena ranskanperunoita L, G*
*Finnish sirloin steak with smoked garlic-thyme butter and a salad of dried tomatoes, red onions
and rocket served with French fries*

HATTULAN HEREFORD HAMPURILAINEN 19,60 €

*Hattulan Herefordin luomujauhelihapihvi 200 g, briossisämpylä, tomaattimajoneesia,
pekonia, romainesalaattia, marinoitua sipulia ja cheddarjuustoa. Lisukkeena valintasi
mukaan maalaisranskalaisia tai salaattia*
*Hamburger with organic burger steak from local producer 200g, brioche, tomato mayonnaise,
bacon, romaine salad, marinated onions, cheddar cheese.*
Served with country style French fries or salad



PAAHDETTUA PORSAANKYLKEÄ 21,50 €

Rapeaksi paahdettua porsaankylkeä, savusuolalla maustettuja lohkoperunoita, talon bbq-kastiketta ja coleslaw -salaattia L, G

Crispy roasted pork belly, potato wedges flavored with smoked salt, house bbq- sauce and coleslaw

KARITSANPOTKAA 23,90 €

Yön yli kypsytetty karitsan potka, punaviinikastiketta, säräjuureksia ja perunapyreetä L, G

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

PARILOITUA MAKSAA 18,80 €

Pariloitua naudan maksaa, perunapyreetä, kermaan muhennettua porsaankylkeä ja sipulia, punaviinikastiketta, puolukkaa ja suolakurkkua L, G

Fried liver, potato mash, creamy pork belly stewed, onions, red wine sauce, lingonberry and pickled cucumbers



JÄLKIRUOKIA

Desserts

PIPARKAKKUTALON JÄÄTELÖÄ 8,90 €

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

SUKLAAFONDANT 9,90 €

Lämmin suklaafondant, vaniljajäätelöä, marjoja
Warm chocolate fondant, vanilla ice cream and berries

CRÈME BRÛLÉE 9,90 €

Crème brûlée, appelsiini- lakritsikastiketta ja banaani-cashewmysli L, G
Crème brûlée, orange-liquorice sauce and banana-cashew muesli

RAPARPERIKEITTOA 9,90 €

Raparperikeittoa, mascarponemoussea, tuoretta mansikkaa
ja rapeaa hunajaa G
Rhubarb soup, mascarpone mousse, fresh strawberries and crispy honey

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