

RAVINTOLA  
**TAMPELLA**

## ALKURUOKIA - APPETIZERS

### HÖYRYKATTILAN PALSTERNAKKA

10,90€

Keitto miedosti savustetusta palsternakasta, marinoitua kaalia, timjamimoussea, pekonimurua ja meillä tehtyä saaristolaisleipää (L, G ilman leipää)

*Creamy soup of lightly smoked parsnip, marinated cabbage, thyme mousse, bacon crumble and house-made dark rye bread (L, G without bread)*

Viinisuositus: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner 11,90€/16cl

### LIINATEHTAAN LOHTA

11,90€

Confattua lohta, rapumurekettä, mätiä, marinoitua fenkolisalaattia, tillinsiemennäkkileipää ja mustapippurivuolukermaa (L, G)

*Salmon confit, crayfish terrine, roe, marinated fennel salad, dill seed crisp bread and crème fraîche seasoned with black pepper (L, G)*

Viinisuositus: Ch. Schembs Riesling Osthofener Golberg 12,80€/16cl

### PELLAVANTORIN PORSAANPOSKEA

10,90€

Yön yli haudutettua porsaanposkea, sienikroketta, pikkelöityjä sieniä, timjamimajoneesia ja haudutuslientä (L, G ilman kroketta)

*Pork cheek braised overnight, mushroom crocket, pickled mushrooms and thyme mayonnaise (L, G without crocket)*

Viinisuositus: Judith Beck Blaufränkisch 12,60€/16cl

## PÄÄRUOKIA - MAINS

### KONEPAJAN PIPPURIPIHVI

28,90€ 150g/

32,00€ 200g

Sisäfileepihvi kotimaisesta naudanhastasta, konjakilla viimeisteltyä kolmen pippurin kastiketta ja rosmariinisulolla maustettuja lohkoperunoita (L, G)

*Finnish beef tenderloin steak, three peppercorn sauce with Cognac and potato wedges with rosemary salt (L, G)*

Viinisuositus: Ca'Leoni Valpolicella Ripasso 12,60€/16cl

### LAPINTIEN POROA

32,00€

Yön yli haudutettua poronpotkaa, haudutuslientä, pikkelöityjä sieniä, puolukkaa ja puikulaperunasosetta (L, G)

*Reindeer shank braised overnight, jus, lingonberry and potato mash made of potatoes from Lapland, (L, G)*

Viinisuositus: Nimbus Single Vineyard Merlot 12,90€/16cl

### HÖYRYLAIVURIN KUHA

28,90€

Voissa paistettua kuhaa, hummerikastiketta ja pinjansiemen-pinaatti-perunakakkua (L, G)

*Pike-perch fried in butter, lobster sauce and potato cake flavoured with pine seeds and spinach (L, G)*

Viinisuositus: Ch. Schembs Riesling Osthofener Golberg 12,80€/16cl

## WOIMALAITOKSEN VUOHENJUUSTOA

22,90€

Paistettua vuohenjuustoa, kukkakaalia ja punajuurta, vuohenjuustokvinoa ja granaattiomenajogurttia (VL, G)

*Grilled goat cheese, cauliflower and beetroot, goat cheese quinoa and pomegranate yoghurt (LL, G)*

Viinisuositus: Biecher&Schaal Pinot Gris Nature 10,90€/16cl

## JÄLKIRUOKIA - DESSERTS

### PÖRSSIYHTIÖN POSSET

9,90€

Punaherukkaposset, paahdettua valkosuklaata, punaherukkageeliä ja rosmariinigranittaa (VL, G)

*Red currant posset, roasted white chocolate, red currant gel and rosemary granita (LL, G)*

Viinisuositus: Bigaro 7,90€/8cl

### HERRAINMÄEN HASSELPÄHKINÄÄ

9,90€

Hasselpähkinäkakkua, maitosuklaakreemiä, mantelitoscaa ja meillä tehtyä maapähkinäjäätelöä (L ilman maitosuklaata, G)

*Hazelnut cake, milk chocolate crème, caramelized almond flakes and house-made peanut ice cream (L without milk chocolate, G)*

Viinisuositus: Fattoria di Basciano Vin Santo del Chianti Rufina 7,90€/4cl

### JUUSTOSOPIN JUUSTOJA

5/8/12€

Juustoja Juustosopin valikoimasta keittiön valmistamien lisukkeiden kera  
*Cheese assortment from local market hall, accompanied with house-made sides*

Viinisuositus: Moulin Touchais -83 7,90€/4cl & Ainoa Sametti 7,90€/4cl

### ***HYVÄ ASIAKKAAMME, LISÄTIETOJA MAHDOLLISISTA ALLERGEENEISTA SAATTE RAVINTOLAN HENKILÖKUNNALTA.***

*Dear customer, some of our menu items contain allergens. Please ask a member of staff for more information.*