

MENUT

Keittiömestarin kuuden ruokalajin yllätysmenu.
Tarjoillaan vain koko pöytäseurueelle.
// 59,00/hlö

THE KITCHEN MENU

// 49,00

Korianterilla ja chilillä marinoituja jättikatkarapuja, merileväsalaattia, rapeaa maissia sekä mustaa aiolia l, g

**

Yrteillä marinoitua hirven ulkofileetä, rapeaksi paistettua hirven lapaa, kauden sieniä, pikkeloitujä katajanmarjoja ja punaviinikastiketta l, g

**

Appelsiinilla maustettu crème brûlée, appelsiinihilloketta ja rapeaa banaania l, g

SEAFOOD MENU

// 40,00

Savustettua munakoisokeittoa, munakoisohilloketta ja paprikaöljyä l,g

**

Grillattua merilohta inkiväärillä maustettuna, suolapaahdettuja perunoita ja nahm jim -kastiketta l,g

**

Suklaafondant, rosmariinisiirappia ja vaniljajäätelöä l, g

VEGETARIAN MENU

// 36,00

Savustettua munakoisokeittoa, munakoisohilloketta ja paprikaöljyä l,g

**

Rapeaa kukkakaalia, kukkakaalipyreetä ja satay-kastiketta l, g

**

appelsiinihilloketta ja rapeaa banaania l, g

l – laktoositon g – gluteeniton
* g – pyydettäessä gluteeniton

ALKUPALAT

The Kitchenin lihalautal, g*
Valikoima kauden parhaita leikkeleit^ä #3 lisukkeineen.
// 16,00

The Kitchenin juustolauta l, g*
Valikoima kauden parhaita juustoja #3 lisukkeineen.
// 16,00

Chef suosittelee!
Beef tataki,seesamilla marinoituja vihanneksia
ja grillattua sydänsalaattia/

// 10,00

Korianterilla ja chilillä marinoituja jättikatkarapuja, merileväsalaattia,rapeaa maissia sekä
mustaa aiolial, g
// 10,00

The Kitchenin etanat,sitruunaa ja paahdettua maalaisleipääl, g*
Roquefortvoissa TAI yrtti-valkosipulivoissa
// 6 kpl 12,00

l – laktoositon g – gluteeniton
*g – pyydettäessä gluteeniton

KEITOT JA SALAATIT

Chef suosittelee!

Savustettua munakoisokeittoa,
munakoisohilloketta ja paprikaöljyä l, g
pieni 9,00 // iso 14,00

The Kitchen Ceasar Salad l, g* (sisältää anjovista)

Naturelpieni // 9,00
Marinoiduilla ravuilla // 18,00
Grillatulla kananpojalla // 18,00

The Kitchenin maalaissalaattil, g*
Mozzarellaa, rapeaa pancettaa, Kyökin panzanellaa ja piimässä pyöritettyjä salaatteja.
// 18,00

l – laktoositon g – gluteeniton
*g – pyydettyäessä gluteeniton

GRILLISTÄ

Iberico-porsaan presa — Espanja
200g 21,00

Picanha— Australia
300g 22,00

Naudan sisäfile— Uusi-Seelanti
200g 26,00

Naudan marmorifile makurasvalla— Australia
300g 24,00

Chef suosittelee!
Dry Aged naudan ulkofile— Australia
250g 31,00

VIIKON LEIKKU
Tiedustele viikon liha, paino
ja hinta tarjoilijalta!

Valitse lisukkeet makusi mukaan:

Kastikkeetl, g
Pippuri 3,00
Béarnaise 3,00
Kaprismajoneesi 2,00
Parmesanvoi2,00

Lisukkeetl, g // 4,00€kpl
Marinoitua tomaatti-sipulisalaattia
Piimädressingillä maustettuja salaatteja
Suolapaahdettuja perunoita
Paistettuja sieniä ja kauden vihanneksia
Ranskalaiset

l – laktoositon g – gluteeniton
*** g – pyydettäessä gluteeniton**

PÄÄRUOAT

Rapeaa kukkakaalia,kukkakaalipyreetä
ja satay-kastiketta l, g (sisältää pähkinää)
// 18,00

Klassikko!

Sinisimpukoita valkosipulilla, sipulilla ja
yrteillä maustetussa valkoviiniliemessä, g*
Annos tarjoillaan perunoiden, paahdetun leivän ja aiolin kera!
// 25,00

*Tarjoilemme tuoreita sinisimpukoita aina kun mahdollista! Muutoin simpukat ovat meille
pakastettuina saapuneita. Kysy tarjoilijalta.*

Chef suosittelee!

Kokonaisena paistettua kultaotsa-ahventa,
antiboisekastiketta, risotto nero ja grillattua sitruunaa l, g
// 29,00

Grillattua merilohta inkiväärillä maustettuna,
suolapaahdettuja perunoita ja nahm jim -kastiketta l, g
// 23,00

Grillattua maalaiskananoa,
risotto kauden sienistä, intialaisittain maustettua
rapeaa sipulia ja punaviinikastiketta l, g
// 22,00

Chef suosittelee!

Shortribsit rapean pancetan sekä sienien kera,perunamuhennosta ja mausteista
punaviinikastiketta l, g
// 24,00

Yrttivoissa paistettua naudan maksaa,paahdettuja juureksia, perunamuhennosta ja
punaviinikastiketta l, g
// 18,00

Yrteillä marinoitua hirven ulkofileetä,
rapeaksi paistettua hirven lapaa, kauden sieniä,
pikkelöityjä katajanmarjoja ja punaviinikastiketta l, g
// 32,00

l – laktoositon g – gluteeniton
* g – pyydettäessä gluteeniton

BURGERIT

The Kitchen BURGER Beef I, g*

Rotukarjan burgerpihvi, aiolia, cheddar-juustoa, St. Agur-sinihomejuustoa, punasipulia, tomaattia, Myrntisen suolakurkkua ja rapeaa salaattia.

Tarjoillaan ranskalaisten, ketsupin ja aiolin kanssa.

// 19,90

The Kitchen BURGER ChickenI, g*

Grillattua maalaiskanaa, cheddar-juustoa, chipotle-majoneesia, coleslawta, punasipulia, tomaattia ja rapeaa salaattia.

Tarjoillaan ranskalaisten, ketsupin ja aiolin kanssa.

// 19,90

The Kitchen BURGER Vege I, g*

Grillattua portobellosientä, jalotofua, tapenadea, rucolaa, tomaattia, aiolia ja rapeaa salaattia.

Tarjoillaan ranskalaisten, ketsupin ja aiolin kanssa.

// 18,90

**Burgerit tarjoillaan pyydettäessä gluteenittomalla sämpylällä.*

I – laktoositon g – gluteeniton

* g – pyydettäessä gluteeniton

JÄLKIRUOAT

Lakritsikakkua,tervasiirappia ja lakritsikreemiä I
// 9,00

Appelsiinilla maustettu crème brûlée,
appelsiinihillocketta ja rapeaa banaania I, g
// 9,00

Chef suosittelee!

Suklaafondant,rosmariinisiirappia ja vaniljajäätelöä I
// 9,00

Chili-suklaatryffelil, g
// 3,00 kpl

I – laktoositon g – gluteeniton
* g – pyydettyäessä gluteeniton

LAPSILLE

The Kitchen BURGER Beef Minil, g*
Rotukarjan burgerpihvi, cheddar-juustoa, ketsuppia,
tomaattia, rapeaa salaattia sekä ranskalaisia.
// 14,90

Grillattua merilohtaja antiboisekastikettal, g
// 11,90

Grillattua maalaiskanaaja aiolial, g
// 10,90

Grillattua picanhaa ja béarnaisekastikettal, g
// 12,90

Valitse mieluinen lisuke annokselle:
ranskalaiset, perunamuhennos tai sienirisotto
Annokset tarjoillaan sienien ja kauden vihannesten kera.

**

***Osan à la carte -listan annoksista saa puolikkaina.
Tiedustelee tarjoilijalta lisää.***

**l – laktoositon g – gluteeniton
* g- pyydettäessä gluteeniton**

THE DRINKS

Tarjoamme laajan juomalistan, joka on koottu ympäri maailmaa. Rakastamme ronskia luonnetta – se näkyy listallamme. Pienten tilojen isoja viinejä ja oluita. Talon viinit tarjoilemme magnum-pulloista.