

MENUT

The Kitchens' Best

Keittiömestarin seitsemän ruokalajin yllätysmenu.
Tarjoillaan vain koko pöytäseurueelle.

// 59,00/hlö

Viinipaketti 45,00

THE KITCHEN MENU

// 49,00

Viinipaketti 25,00

Jokirapuskagen tummalla mallasleivällä, tillimajoneesia, punasipulia ja marinoitua kurkkua
I, g*

**

Rosmariinivoissa paistettua poron paahtopaistia, herkkutatteja, paahdettua porkkanaa,
punaviinikastiketta, rapeaa palsternakkaa ja puikulapyreetä I, g

**

Rikkaat ritarit, karamellisoitua ananasta, rommisiirappia ja vaniljajäätelöä I

SEAFOOD MENU

// 38,00

Viinipaketti 25,00

Jokirapuskagen tummalla mallasleivällä, tillimajoneesia, punasipulia ja marinoitua kurkkua
I, g*

**

Grillattua merilohta, katkarapuja, paahdettua porkkanaa, pinaatti-puikulapyreetä, sitruunaa
ja rapukastiketta I, g

**

Rikkaat ritarit, karamellisoitua ananasta, rommisiirappia ja vaniljajäätelöä I

VEGETARIAN MENU

Pyydettyäessä vegaaninen.

// 33,00

Viinipaketti 24,00

Terttutomaattia, hakattua oliivia, basilikaa ja mozzarellaa I, g

**

Suolassa kypsennettyä palsternakkaa, kauden sieniä, seesamikastiketta, paahdettua pähkinää, sairamirisottoa I, g

**

Mantelikakkua, suolakaramellia, punaherukkaa ja maitojäätelöä g

SNACKS

Manchego-juustolla maustettu risottopallo
ja sitruunamajoneesia I, g

// 5,00

Paahdettuja Padron-paprikoita,
rapeaa perunaa ja korianterimajoneesia I, g

// 5,00

Vihersimpukkaa, limeä,
korianterimajoneesia ja lentokalan mätiä I, g

// 5,00

Ylikypsää ankkaa ”Peking”,
kurkkua, rapeaa purjoa ja höyrytetty sämpylä I

// 5,00

I – laktoositon g – gluteeniton

*g – pyydettäessä gluteeniton

ALKUPALAT

Jokirapuskagen tummalla mallasleivällä,
tillimajoneesia, punasipulia ja marinoitua kurkkua l, g*
// 9,00

Kitchen tartar vol. 3l, g*
Black Angus nautaa, kapriksia, suolakurkkua, marinoitua punasipulia, keltuaista, dijon-
sinappia ja rapeaa leipää.
// 9,00

Terttutomaattia, hakattua oliivia,
basilikkaa ja mozzarellaa l, g
// 8,00

Kitchenin antipastolajitelma l, g*
Pecorino-juustoa, manchego-juustoa, salamia, marinoituja oliiveja, puolikuivattuja
tomaatteja ja paahdettua maalaisleipää.
// 15,00

Juustovalikoima kotimaisista juustoista,
rapeaa näkkäriä ja kyökin hilloketta l, g*
á4,00 //valikoima 12,00

The Kitchenin etanoita gorgonzola-TAlvalkosipulivoissal, g*
Lisänä tarjoillaan rapeaa maalaisleipää ja sitruunaa.
// 11,00

GRILLISTÄ

Iberico-porsaan presa — Espanja
200g 21,00

Sisäfilee200g — 25,00
Uusi-Seelanti

Petit Tender200g — 19,00
Australia

Uusi-Seelanti

Karitsan kare 200g — 22,00

Uusi-Seelanti

Hevosen sisäfilee 200g — 24,00

Suomi

VIIKON LEIKKUU
Tiedustele viikon liha, paino
ja hinta tarjoilijalta!

Valitse lisukkeet makusi mukaan:

Kastikkeetl, g // 2,00€ kpl

Punaviinikastike

Pippurikastike

Aioli

Mojo Rojo

Valkosipulivoi

Ankanmaksavoi

Lisukkeetl, g // 3,00€ kpl

Lajitelma rapeita salaatteja ja sherryllä maustettua oliiviöljyä

Paahdettuja perunoita ja korianterimajoneesia

Kitchenin ranskalaisia ja aiolia

Sinapilla maustettu perunaleivos

Paahdetut porkkanat ja oreganolla maustettua jugurttia

Vihreitä neulapapuja, raastettua parmesania ja paahdettuja pinjansiemeniä

PÄÄRUOAT

Suolassa kypsennettyä palsternakkaa,
kauden sieniä, seesamikastiketta, paahdettua
pähkinää, sahamirisottoa I, g
// 17,00

Pyydettyessä vegaaninen.

Sinisimpukoita tomaattisessa fetakastikkeessa, yrttejä ja grillattua sitruunaa I, g*
// 23,00

Lisänä tarjoillaan paahdettua maalaisleipää, ranskalaisia ja aiolia.

Kokonaisena grillattua kulta-otsa ahventa,
sahramirisottoa, grillattua sitruunaa, suolattuja
paprikoita ja paahdettua tomaatti-maissisalsaa I, g
// 28,00

Grillattua merilohta, katkarapuja,
paahdettua porkkanaa, pinaatti-puikulapyreetä,
sitruunaa ja rapukastiketta I, g
// 21,00

Rapeaksi paistettua kanaa vartaassa,
vuohenjuustoa, puolikuivattua tomaattia,
sitruunaa, paahdettua perunaa,
kuivattuja oliiveja ja aiolia I, g
// 22,00

Grillattua porsaan sisäfileetä,
paahdettua porkkanaa, valkosipulia, sinapilla maustettu
perunaleivos ja mustapippuriveloutea I
// 22,00

**Ankankoipi confit,
rapeaa purjoa, granaattiomenaa,
punaviinikastiketta ja sahramirisottoa I, g
// 23,00**

**Rosmariinivoissa paistettua poron paahtopaistia,
kauden sieniä, paahdettua porkkanaa, punaviinikastiketta,
rapeaa palsternakkaa ja pinaatti-puikulapyreetä I, g
// 32,00**

**I – laktoositon g – gluteeniton
*g – pyydettäessä gluteeniton**

BURGERIT

The Kitchen Burger BEEF I, g*
Rotukarjan burgerpihvi, cheddaria, chipotlekastiketta,
ketsuppia, punasipulia, pihvitomaattia,
Myrttisen suolakurkkua ja rapeaa salaattia.
Tarjoillaan ranskalaisten ja aiolin kanssa.
// 19,00

The Kitchen Burger CHICKEN I, g*
Rapeaksi friteerattua maalaiskanaa, korianterimajoneesia,
pikkelöityä kurkkua, pihvitomaattia,
chipotlekastiketta, sipulia ja rapeaa salaattia.
Tarjoillaan ranskalaisten ja aiolin kanssa.
// 19,00

The Kitchen Burger VEGE I, g*
Rapeaksi paistettua portobello-sientä, paahdettua halloumia,
avocadosalsaa, aiolia, marinoitua punasipulia,
pihvitomaattia ja rapeaa salaattia.
Tarjoillaan ranskalaisten ja aiolin kanssa.
Pyydettäessä vegaaninen.
// 19,00

JÄLKIRUOAT

Juustovalikoima kotimaisista juustoista,
rapeaa näkkäriä ja kyökin hilloketta l, g*
á 4,00 //valikoima 12,00

Chef suosittelee!

Rikkaat ritarit, karamellisoitua ananasta,
rommisiirappia ja vaniljajäätelöä l
// 9,00

Mantelikakkua, suolakaramellia,
punaherukkaa ja maitojäätelöä g
// 9,00

Crème brûlée vol. 7 l, g
// 8,00

Jälkiruoaksi

Lasten jäätelöunelma vl, g*
Kuningatarjäätelöä, mansikkageeliä,
tikkari ja nallekarkkeja.
// 7,00

l – laktoositon g – gluteeniton
* g – pyydettäessä gluteeniton

LAPSILLE

The Kitchen Burger BEEF Minil, g*

ketsuppia, tomaattia sekä ranskalaisia.

// 10,00

Grillattua merilohta ja jokirapukastiketta l, g

// 10,00

Rapeaksi paistettua maalaiskanaa ja aiolia l, g

// 10,00

Grillattua sisäfileetä ja pippurikastiketta l, g

// 10,00

**Valitse mieluinen lisuke annokselle:
ranskalaiset, paahdetut perunat,
pinaatti-puikulapyree tai sahamirisotto.**

***Kaikkien annosten lisänä tarjoillaan
myös paahdettua porkkanaa.***

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

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.