

Puijon torni



à la Carte

Puujomenu

Salaatti paahdetusta punajuuresta ja Aura Gold -juustosta
saksanpähkinä-hunajavinaigrette

Salad with roasted beetroot and blue cheese,
walnut-honey vinaigrette

~

Paistettua järvikuhaa ja vadelma-voikastiketta
vuohenjuusto-perunarösti

Fried pike-perch and raspberry -
butter sauce, goat cheese – potato rösti

~

Uuniomenajäätelöä ja kahvi-konjakkisiirappia

Apple ice cream with coffee-cognac syrup

32 €

Zenato, Pinot Grigio, Italia 12 cl
Abadal Picapoll, Espanja 12 cl
Dindarello, Moscato, Maculan, Italia 8 cl

16 €

Savomenu

Marinoituja savuahvenia ja paahdettua spelttileipää
tilli-piparjuurimajoneesia

Marinated smoked perch with toast, dill – horseradish mayonnaise

~

Härän marmorifileetä ja puolukkabearnaisea
yrttien kera paistettuja perunoita

Fillet of beef and lingonberry bearnaise, pan fried potatoes with herbs

~

Mustikkakukko ja vaniljajäätelöä
mustikka-vaniljakeittoa

Blueberry pie with vanilla ice cream, blueberry-vanilla soup

37 €

Classic gourmet, vaalea ruokaolut
Coonawarra Tribute, Cabernet Sauvignon, Ranska 12 cl
Kahvi ja hienokonjakki / Coffee and Cognac 4 cl

19 €

Suomimenu

Konjakilla maustettua jokirapukeittoa ja pieni jokiraputartar

Crayfish soup flavored with cognac, crayfish tartar

~

**Hirven entrecôte, hirvimakkaraa ja tummaa herkkutattikastiketta
perunagratiinia**

Elk entrecote, elk sausage and dark cep sauce, potato gratin

~

Maitosuklaajäätelöä Fazerin sinisestä, vadelmia ja salmiakkikastiketta

Milk chocolate ice cream, raspberries and salt liquorice sauce

39 €

F.E. Trimbach, Riesling, Ranska 12 cl

Ripasso Valpolicella Superiore Corte Ciara, Italia 12 cl

Pacific Rim Framboise, Yhdysvallat 8 cl

20 €

Alkuruokia

Starters

1. **Marinoituja savuahvenia ja paahdettua spelttileipää
tilli-piparjuurimajoneesia** 8,50 €

Marinated smoked perch with toast, dill-horseradish mayonnaise

juomasuositus: Classic gourmet, vaalea ruokaolut

2. **Etanoita tummassa savuporo-rosmariinikastikkeessa
marinoitua kurkkua ja leipää** 8,50 €

Snails in dark smoked reindeer-rosemary sauce, marinated
cucumber and bread

juomasuositus: Inycon, Nero D'Avola, Italia

3. **Salaatti paahdetusta punajuuresta ja Aura Gold -juustosta
saksanpähkinä-hunaja vinaigrette** 7,50 €

Salad with roasted beetroot and blue cheese, walnut- honey vinaigrette

juomasuositus: Zenato, Pinot Grigio, Italia

4. **Chiliglaseerattua porsaankylkeä ja ilmakeivattua
porsaan niskaa
omena-karpalohilloketta ja cole slaw -salaattia** 8,50 €

Chili glazed cut of pork and copa ham, apple-cranberry
compote and cole slaw salad

juomasuositus: Classic gourmet, tumma ruokaolut

5. **Konjakilla maustettua jokirapukeittoa ja pieni jokiraputartar** 9,50 €

Crayfish soup flavoured with cognac, crayfish tartar

juomasuositus: F.E. Trimbach, Riesling, Ranska

Pääruokia

Main courses

1. Paistettua järvikuhaa ja vadelma-voikastiketta
vuohenjuusto-perunarösti 22,50 €

Fried pike-perch and raspberry-butter sauce,
goat cheese- potato rösti

juomasuositus: Abadal, Picapoll, Espanja

2. Miedosti savustettua lohta ja kuohuviinikastiketta
uuniperuna ja mätismetanaa 18,50 €

Slightly smoked salmon and sparkling wine sauce,
baked potato with sour cream and salmon roe

juomasuositus: Zenato, Pinot Grigio, Italia

3. Härän marmorifileetä ja tummaa herkkutattikastiketta
perunagratiinia 23,50 €

Fillet of beef and dark cep sauce, potato gratin

juomasuositus: Ripasso Valpolicella Superiore Corte Ciara, Italia

4. Saksanhirvenfileetä ja hirvimakkaraa
omenakastiketta ja Dijonsinappi-perunasosetta 27,50 €

Fillet of venison and elk sausage, apple sauce and
Dijon mustard-potato puree

juomasuositus: Coonawarra Tribute, Cabernet Sauvignon, Australia

5. Mureaksi haudutettu ankankoipi ja kirsikkakastiketta
mantelirisottoa 19,50 €

Duck leg confit and cherry sauce, risotto with almonds

juomasuositus: Saurus Patagonia Select, Pinot Noir, Argentiina

6. Paistettuja herkkutatteja ja basilikakastiketta
tomaatti-sipulipiirakkaa 16,50 €

Fried ceps and basil sauce, tomato-onion pie

juomasuositus: Pepperwood Grove, Zinfandel, Yhdysvallat

Jälkiuokia

Desserts

1. Suklaafondant ja appelsiinisorbetta
vaniljarisottoa 7,50 €

Chocolate fondant with orange sherbet, risotto with vanilla

juomasuositus: Pasific Rim Framboise, Yhdysvallat

2. Siideriliemessä marinoitua päärynää ja maitosuklaajäätelöä
pecanpähkinäkrokanttia 7,50 €

Cider marinated pear and milk chocolate ice cream, pecan croquant

juomasuositus: Dindarello, Moscato, Maculan, Italia

3. Mustikka-vaniljakeittoa ja kermaliköörijäädystä
kaurakeksi 7,50 €

Blueberry-vanilla soup and Baileys parfait, biscuit of oat

juomasuositus: Graham`s Six Grapes, Portugali

Lapsille

For children

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| 1. Lohiperhonen / Fried Salmon | 7,50 € |
| 2. Jauhelihapihvi / Ground meat beef | 7,50 € |
| 3. Lehtipihvi / Minute Steak | 7,50 € |

Perunavaihtoehdot / Potatoes:

Perunasose / Mashed potatoes

Ranskalaiset / French fries

Kastikkeet / Sauces:

Kermakastike / Cream sauce

Maustevoi / Seasoned butter

Jälkiruokia lapsille

Desserts for children

- | | | |
|----------------------|--|-------------------|
| Jäätelö kastikkeella | 1 pallo / 2 palloa / 3 palloa | 3,5 € / 6 € / 8 € |
| | vanilja, suklaa, mansikka | |
| | Kastikkeet: vanilja, suklaa,
kinuski, mansikka | |
| Ice Cream with sauce | 1 ball / 2 balls / 3 balls | 3,5 € / 6 € / 8 € |
| | Vanilla, Chocolate, Strawberry | |
| | Sauces: Vanilla, Chocolate,
Caramel, Strawberry | |

Talo suosittelee

Valkoviinit:

Alto Adige, Gewürztraminer, Alois Lageder, Italia - / 42 €

Voimakas, hedelmäinen, aromikas, rypäleelle tyypillinen tuoksu: litsiluumua, limeä, päärynää, hunajaa. Maku on kuiva, raikas, runsas, aromikas ja hieno. Suositellaan voimakkaan makuisille kala- ja äyriäisruuille.

KWV, Cathedral Cellar, Chardonnay, Etelä-Afrikka 5,80 € / 35 €

Voimakas sitruunan keltainen väri, viinissä korkea viskositeetti. Tuoksussa kypsiä trooppisia hedelmiä, myös sitrushedelmiä ja persikkaa. Viinin tuoksussa myös tammen aromit helposti aistittavissa. Maku on runsas, täyteläinen ja hedelmäinen. Jälkimaussa raikasta hapokkuutta. Sopii voimakkailla kalaruilla ja äyriäisille, myös vaalean lihan, kuten kanan, possun tai vasikan kanssa. Toimiva pari kermaisten kastikkeiden kanssa.

Punaviinit:

Coonawarra Tribute, Cabernet Sauvignon, Hewitson, Australia 7,50 € / 45 €

Tumman sinipunainen, syvä, nuorekas väri. Tuoksu on marjaisa, hedelmäinen, mausteisen mehevä ja aromikas; mustaherukkaa, luumua, vaniljaa, setriä. Maku on runsas, varsin täyteläinen, ryhdikäs, mehevän hedelmäinen, lämmin ja pitkä. Sopii erinomaisesti runsaanmakuisille liharuuille ja kovalle, kypsille juustoille.

Ripasso Valpolicella Superiore Corte Ciara, Italia 6,80 € / 40 €

Rypäleinä corvine veronese, rondinella ja molinara. Syvän punainen, hieman kehittynyt. Tuoksu on mehevä, paahteinen ja makean marjaisa; kirsikkaa, luumua, vaniljaa, hieman tervaisuutta. Maku on keskitäyteläinen, hyvähappoinen, aavistuksen rusinainen ja pehmeä. Suositellaan voimakkailla liharuilla ja juustoille.

Saurus Patagonia Select, Pinot Noir, Argentiina 6,80 € / 40 €

Intensiivinen punainen väri ja houkutteleva, aromaattisen kukkainen ruusun ja orvokin tuoksu yhdistettynä punaisten marjojen, mineraalin ja vaniljan sävyihin sekä tammitynnyrin kaakaon. Keskitäyteläinen, hedelmäinen viini, jossa on pehmeät tanniinit ja hedelmäisiä punaherukan ja kypsän mansikan vivahteita sekä pirteää hapokkuutta. Pitkä ja elegantti jälkimaku. Sopii keskivoimakkaiden lintu-, nauta- ja vaaleiden liharuokien kanssa sekä maukkaiden kala- ja äyriäisruokien seuralaiseksi. Suositellaan myös juuston kanssa sekä seurusteluviiniksi.

Juomia

Drinks

Oluet

Sandels	0,33 l	4,00 €
Lapin Kulta Longneck	0,33 l	5,00 €
Classic Tumma	0,5 l	5,50 €
Classic Vaalea	0,5 l	5,50 €
Krusoviche Tumma	0,5 l	6,00 €

Lonkerot

Gin Long Drink	0,33 l	5,00 €
Gin Long Drink	0,33 l	5,00 €
Cranberry	0,33 l	5,00 €

Siiderit

Upsider Red Apple	0,33 l	5,00 €
Upsider Strawberry	0,33 l	5,00 €
Upsider Perry	0,33 l	5,00 €
Strongbow	0,33 l	5,00 €

Viinit / Sherryt

Kuopio Wine	8 cl	5,00 €
Six Grapes	8 cl	6,50 €
Nobleza Amontillado	8 cl	5,90 €
Nobleza Cream	8 cl	5,90 €
Nobleza Oloroso	8 cl	5,90 €

Muut juomat

Limonadit	0,33 l	2,50 €
Novelle Fruity Junior (Metsämansikka)	0,33 l	2,50 €
Maito		1,50 €
Vesi		1,00 €

