



# ALBA À LA CARTE

KAIKKIEN ANNOKSIEN KERA TARJOILLAAN TALON LEIPÄÄ  
LISÄTIETOJA TARJOILTAVISTA ANNOKSISTA SEKÄ NIIDEN SISÄLTÄMISTÄ ALLERGIOITA JA  
INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVISTA AINEISTA JA TUOTTEISTA SAA PYYDETTÄESSÄ HENKILÖKUNNALTA.

ALL DISHES ARE SERVED WITH HOUSE BREAD  
MORE INFORMATION OF INGREDIENTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES FROM OUR STAFF.

## SIMPPELIÄ JA MAUKASTA CASUAL AND TASTY

### SAVUMUIKKUKEITTOA • L,G

*Finnish style fish soup with smoked vendace,  
potato, onion, cream and dill*

13,60

### KESÄKASVIS-PARSAPASTAA, YRTTIDRESSING • M,VEG

*Green vegetable tortellini with asparagus, vegetables and herb dressing*

15,20

### OSCARIN LEIPÄ • L (FI)

PERINTEINEN LEIVITETTY PORSAANLEIKE TALON LEIVÄLLÄ, RAVUNPYRSTÖJÄ,  
CHORONKASTIKETTA JA PARSAA. SALAATTIA, YRTTIÖLJYÄ JA MARINOITUA SIPULIA

*Classic pork schnitzel on a house bread toast with crayfish tails,  
asparagus and Choron sauce. Salad, marinated onion and herbal oil.*

19,80

### PEPPER STEAK BURGER • L (FI)

PIPPURIKASTIKKEESSA HAUDUTETTU ROTUKARJAN JAUHELIIHAPIHVI,  
SALAATTIA, MARINOITUA PUNASIPULIA JA PIPPURIMAJONEESIA  
PAIKALLISEN LEIPOMON SÄMPYLÄN VÄLISSÄ, KUORIPERUNAA JA SALAMILASTUJA  
*Ground beef steak (Finnish meat) braised in creamy pepper sauce, lettuce,  
marinated red onion and pepper mayonnaise between a roll from a local bakery.  
Served with fried jacket potato and salami crisp*

18,90

### CARIBBEAN STYLE CHICKEN BURGER • M (FI)

GRILLATTUA ADOBO-MAUSTETTUA BROILERIN FILEETÄ, SALAATTIA,  
MARINOITUA PUNASIPULIA, CHILIMAJONEESIA JA PAPU-ANANASSALSAA  
PAIKALLISEN LEIPOMON SÄMPYLÄN VÄLISSÄ, PAISTETTUA BATAATTIA  
*Grilled Adobo spiced chicken breast (Finnish meat), lettuce,  
marinated red onion, tomato cream, bean and pineapple salsa between  
a roll from a local bakery. Served with fried sweet potato.*

18,90

### CARIBBEAN STYLE SOY BURGER • M,VEG

*Grilled Adobo spiced soy, lettuce, marinated red onion, chili mayonnaise,  
bean and pineapple salsa between local roll. Served with fried sweet.*

18,90

## SIMPPELIÄ JA MAUKASTA CASUAL AND TASTY

### ALBAN RUNSAAK SALAATIT

*Generous plate of fresh salad*

FETAJUUSTOA JA KALAMATA-OLIIVEJA · L,G

*Feta cheese and kalamata olives*

15,50

SAVUMUIKKUA JA TUORETOMAATTIKASTIKETTA · L,G

*Smoked vendace and fresh tomato sauce*

17,00

PAISTETTUA KANANPOJANRINTAA JA PAPU-ANANAS SALSAA · M,G,(FI)

*Fried chicken breast, bean and pineapple salsa*

16,00

### LOUNAS PIZZAT

SALAMI-SIPULI-KIRSIKKATOMAATTI · L

*Pizza with salami, onion and cherry tomatoes*

KYLMÄSAVULOHI-PARSA · L

*Pizza with cold smoked salmon and asparagus*

FETA-OLIIVI-ROSMARIINI · L

*Pizza with feta, olive and rosemary*

12,80

## alkuun starters

FENKOLI-OMENAKEITTOA · L, G, SAA VEG

*Fennel and apple cream soup*

8,20

VALKOSIPULI-AURAVOISSA PAISTETTUJA ETANOITA · L,G

JA PAAHDETTUA SIEMENLEIPÄÄ · L

*Blue cheese snails fried in garlic butter, seed bread toast*

12,50

WASABILLA MAUSTETTU JOKIRAPU-AVOKADOCOCTAIL · M,G

*Wasabi seasoned crayfish tails and avocado cocktail*

12,80

WASABILLA MAUSTETTU AVOKADO-MERILEVÄCAVIART-COCTAIL · M,G,VEG

*Wasabi seasoned avocado and seaweed caviar cocktail*

12,50

SAVUSTETTUA KARITSANPAISTIA, CHORONKASTIKETTA,

PAAHDETTUA PARSAA JA YRTTISALAATTIA · L,G (FI TAI UUSI-SEELANTI)

*Smoked lamb roast, choron sauce, roasted asparagus, served with herb salad*

13,50

RAIKASTA VIHERSALAATTIA, PÄHKINÄÄ JA KURPITSANSIEMENTÄ · M,G,VEG

*Fresh mixed salad, roasted cashew nuts and pumpkin seeds,*

*herbal oil and marinated red onion*

7,20

ALBAN MAKULAJITELMA, VALITSE YKSI TAI ENEMMÄN

*Alba's assortments of tastes, select one or more*

JOKIRAPUA JA AVOKADOA · M,G

*Crayfish tails and avocado*

VALKOSIPULI-AURAJUUSTOLEIPÄ · L

*Garlic and blue cheese bread*

SOIJASUOLATTUJA CASHEW-PÄHKINÖITÄ · M,G,VEG

*Soy salted cashew nuts*

KALAMATA-OLIIVEJA · M,G,VEG

*Kalamata olives*

SAVUKARITSAA, OMENAA JA FENKOLIA · M,G (FI)

*Smoked lamb roast, apple and fennel*

KYLMÄSAVUHAUKEA, MALLASLEIPÄÄ JA ROSMARIINIA · L

*Cold smoked pike, malt bread and rosemary*

2,90/KPL

## Pääruokia main dishes

RUISPANOITUJA MUIKKUJA, TILLI-PERUNAMUUSIA JA JUUREKSIA · L

*Fried vendace, mashed potato with dill, root vegetables*

16,90

SITRUUNALOHTA, JOKIRAPU-TOMAATTIRISOTTOA,  
PARMESAANIJUUSTOA JA PARSAA · L,G

*Salmon with a lemon twist, crayfish and tomato risotto  
with parmesan cheese, asparagus*

23,50

PAISTETTUA HAUKEA, HAUKI-MUREKETTA JA KYLMÄSAVU-  
HAUKIMOUSSEA, FENKOLI-OMENAPYREETÄ, PERUNAA JA KASVIKSIA · L,G

*Fried pike, pike meat loaf and cold smoked pike mousse,  
fennel and apple purée, potatoes and vegetables*

26,50

VALKOSIPULIPAISTETTUA KANANPOJANRINTAA,  
KESÄPERUNAA, KASVIKSIA JA KIRSIKKATOMAATTIKASTIKETTA · L,G,(FI)

*Fried chicken breast with garlic, summer potatoes,  
vegetables and fresh tomato sauce*

20,50

YLIKYPSÄÄ, GLASEERATTUA NAUDAN RINTAA, BATAATTIA JA  
LÄMMINTÄ KESÄKASVISSALAATTIA · L,G,(FI)

*Braised beef brisket, sweet potato and warm summer vegetable salad*

26,80

PARILOITU NAUDAN FILEEPIHVI, ROSMARIINI-PERUNAPYREETÄ,  
JUUREKSIA JA KERMAISTA PIPPURIKASTIKETTA · L,G,(FI)

*Grilled beef steak, rosemary and potato purée,  
root vegetables and creamy pepper sauce*

SISÄFILEEPIHVI (180 G)

*Beef tenderloin*

34,50

ULKOFIILEEPIHVI (150 G)

*Beef sirloin*

29,80

## KASVISRUOKIA VEGETABLE COURSES

**KESÄKASVIS-PARSAPASTAA, YRTTIDRESSING · M, VEG**

*Green vegetable tortellini with asparagus and herb dressing*

15,20

**VALKOSIPULIPAISTETTUA TOFUA, FENKOLI-OMENAPYREETÄ  
JA LÄMMINTÄ KESÄKASVISSALAATTIA · M, VEG**

*Tofu, fried with garlic, apple and fennel purée, warm vegetable salad  
and fresh tomato sauce*

17,60

**CARIBBEAN STYLE SOY BURGER · M, VEG**

**GRILLATTUA ADOBO-MAUSTETTUA SOIJAFILEETÄ, SALAATTIA,  
MARINOITUA PUNASIPULIA, CHILIMAJONEESIA JA PAPU-ANANASSALSAA  
PAIKALLISEN LEIPOMON SÄMPYLÄN VÄLISSÄ, PAISTETTUA BATAATTIA**  
*Grilled Adobo spiced soy, lettuce, marinated red onion, chili mayonnaise,  
bean and pineapple salsa between a roll from a local bakery.  
Served with fried sweet potato.*

18,90

**FETA-OLIIVI-ROSMARIINI PIZZA · L**

*Pizza with feta, olive and rosemary*

12,80

## JÄLKIRUOKIA

### DESSERTS

**MANGO-KOOKOS-CHIANSIEMEN SMOOTHIE · M,G,VEG**

*Mango, coconut and chia seed smoothie*

6,50

**SITRUUNAKAKKUA, LAKRITSAKREEMIÄ JA SITRUUNASORBETTIA · L**

*Lemon cake, liquorice crème and lemon sorbet*

9,50

**REILU PALA ALBAN PANNUKAKKUA, SEKAMARJAHILLOA,  
MANSIKOITA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ · L**

*Alba's large pancake, berry jam, strawberries and vanilla ice cream*

8,30

**PAPPAGALLO JÄÄTELÖT · L,G**

**LAKRITSA, PISTAASI, VANILJA, SUKLAA**

**PAPPAGALLO SORBETIT · M,G,VEG**

**MANGO TAI VADELMA**

*Pappagallo ice creams; liquorice, pistachio, vanilla, chocolate*

*Pappagallo sorbets; mango or raspberry*

**1 PALLO/scoop 3,70**

**2 PALLOA/scoops 5,50**

**3 PALLOA/scoops 8,00**

**KASTIKKEET: KINUSKI, VADELMA, SALMIAKKI TAI SUKLAA**

*Sauces: caramel, raspberry, salty liquorice or chocolate*

0,50

## KOKO PORUKAN KESÄDIILI

KOKO SETTI MIN. 2 HENKILÖLLE • MIN. 2 PERSONS

27 €/HLÖ • PERSON

KULHOLLINEN SALAATTIA  
VÄRIKÄSTÄ VIHERSALAATTIA JA  
MARINOITUA PUNASIPULIA, YRTTIÖLJYÄ • M,G,VEG  
TALON LEIPÄÄ • M,G

*Bowl of fresh salad and marinated red onion,  
herbal oil and house bread*

JA • AND

KERMAISTA JOKIRAPU-TOMAATTIRISOTTOA,  
PARMESANJUUSTOA JA PARSAA • L,G  
*Creamy crayfish and tomato risotto, parmesan cheese and asparagus*

JA • AND

KANNULLINEN  
MANGO-KOOKOS-CHIANSIEMEN SMOOTHIETA • M,G,VEG  
*Jug of mango and coconut and chia seed smoothie*

kesäjuomasuosituksena  
PULLOLLINEN TALON VALKOVIINIÄ

*House recommendation for white wine*

28,50 / 75 CL

MUISTA MYÖS KUOHUVAT

*Don't forget sparkling wine!*

ALK./FROM 3,50 / 12 CL • 28,50 / 75 CL



## LASTEN ANNOKSIA FOR CHILDREN

SITRUUNALOHTA, KESÄPERUNAA JA PARSAA · M,G  
*Salmon with a lemon twist, summer potato and asparagus*  
8,00

GRILLATTUA KANAA, KERMAISTA RISOTTOA  
JA KIRSIKKATOMAATTIKASTIKETTA · L,G  
*Grilled chicken, creamy risotto and fresh tomato sauce*  
8,00

NAKKEJA JA MAALAISSRANSKALAISIA, SALAATTIA · M,G  
*Frankfurters with french fries and salad*  
6,00



## KAHVI COFFEES

CAPPUCCINO	3,60
ESPRESSO	2,90
TUPLAESPRESSO • DOUBLE ESPRESSO	3,60
LATTE	3,60
TEE • TEA	2,20
KAHVI • COFFEE	2,40

## APERITIIVI APERITIVES

	10 CL	1/1
<b>SAMPANJA • CHAMPAGNE</b>		
CHAMPAGNE A.BERGÈRE SÉLECCION BRUT	11,50	95,00
<i>Kuiva/Dry • Chardonnay 50% / Pinot Noir 50% • Ranska/France</i>		
<b>KUOHUVIINI • SPARKLING WINE</b>		
CASA GHELLER PROSECCO DOC	6,50	39,50
<i>Kuiva/Dry • Glera 100% • Italia/Italy</i>		
ROBERT DE NOLA CAVA BRUT	6,50	36,50
<i>Kuiva/Dry • Xarel-lo 50%, Macabeo 25%, Parellada 25% • Espanja/Spain</i>		
<b>ALBAN APERITIIVI LAKKAPILVI</b>	7,50	
<i>2 cl Artic Cloudberry likööriä, 10 cl kuohuviiniä</i>		
<b>APEROL SPRITZ</b>	7,90	
<i>4 cl Aperolia, 12 cl kuohuviiniä, Soodaa</i>		
<b>NAPUE GT</b>	11,40	
<i>4 cl Napue giniä, Tonicia</i>		

## aterian jälkeen AFTER DINNER

### SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

LAGAVULIN 16 YO	16,20
CARDHU 12 YO	10,90
TALISKER 10 YO	10,20

### KONJAKIT • COGNACS

MONNET V.S.	9,20
RENAULT CARTE NOIRE V.S.O.P	13,90
LARSEN XO 0,7/76,78	17,50
KWW 10 YEAR OLD BRANDY	8,60
CALVADOS DOMFRONTAIS 12 ANS	15,30

### LIKÖÖRIT • LIQUEURS

GUSTAV BLUEBERRY & RASBERRY	6,80
GUSTAV ARTIC CLOUDBERRY	7,10
PURE LAKRIDS	5,50
BAILEYS	6,20

## SAMPPANJAT JA KUOHUVIINI CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

	10 CL	1/1
<b>CHAMPAGNE A.BERGÈRE SÉLECTION BRUT</b>	11,50	95,00
<i>Kuiva/Dry • Chardonnay 50%, Pinot Noir 50% • Ranska/France Viljelijä-tuottajan upea sitruksinen, hedelmäinen sekä hennon paahteinen samppanja</i>		
<b>TALON KUOHUVIINI</b>		
<b>BRANDÉ BRUT CUVÉE EXCELLENCE</b>	3,50	28,50
<i>Kuiva/Dry • Chardonnay, Cortese • Italia/Italy Hedelmäinen ja kevyen hapokas kuohuviini</i>		
<b>CASA GHELLER PROSECCO DOC</b>	6,50	39,50
<i>Kuiva/Dry • Glera 100% • Italia/Italy Pehmeän hapokas ja runsaan hedelmäinen Prosecco</i>		
<b>ROBERT DE NOLA CAVA BRUT</b>	6,50	39,50
<i>Kuiva/Dry • Xarel-lo 50%, Macabeo 25%, Parellada 25% • Espanja/Spain Miellyttävän hapokas, hedelmäinen ja aavistuksen mantelinen Cava</i>		

## VALKOVIINI WHITE WINES

	12 CL • 16 CL • 1/1
<b>TALON VALKOVIINI</b> <b>KWV THE VINECRAFTER CHENIN BLANC</b> <i>Western Cape • Etelä-Afrikka/South Africa</i>	4,90 • 6,50 • 28,50
<b>PARRA VERDEJO</b> <i>La Mancha • Espanja/Spain</i> <i>Vegaaninen, biodynaaminen /vegan/ biodynamic</i> <i>Suosittellemme salaattien sekä ruispaneroitujen muikkujen kanssa</i>	6,40 • 8,20 • 34,00
<b>PARLEMONT LES MARIES SAUVIGNON – GROS MANSENG</b> <i>Languedoc- Roussillon • Ranska/France</i> <i>Suosittellemme fenkoli-omenakeitolle sekä vihersalaatille</i>	6,70 • 8,60 • 36,00
<b>STEININGER GRÜNER VELTLINER</b> <i>Kamptal • Itävalta/Austria</i> <i>Suosittellemme valkosipuli-auravoissa paistettujen etanoiden sekä sitruunalohen kanssa</i>	7,20 • 9,30 • 39,00
<b>DONATUSHOF SAAR RIESLING FEINHERB</b> <i>Mosel-Saar-Ruwer • Saksa/Germany</i> <i>Suosittellemme wasabilla maustetulle jokirapu-avokado cocktailille sekä merileväcaviartille</i>	7,70 • 9,90 • 42,00
<b>CHANSON VIRÉ-CLESSÉ CHARDONNAY</b> <i>Bourgogne • Ranska/France</i> <i>Suosittellemme sitruunalohelle sekä vaaleiden lihojen kera</i>	9,60 • 12,50 • 54,00

## roseé

<b>DOMAINE DE L'IDYLLE ROSÉ</b> <i>Savoie • Ranska/France</i> <i>Suosittellemme salaattien sekä sitruunalohen kera</i>	8,20 • 10,60 • 45,00
--	----------------------

## PUNAVIINI<sup>®</sup> red wines

	12 CL • 16 CL • 1 PLO
<b>TALON PUNAVIINI</b> <b>KWV THE VINECRAFTER SHIRAZ</b> <i>Western Cape • Etelä-Afrikka/South Africa</i>	4,90 • 6,50 • 28,50
<b>PARRA TEMPRANILLO</b> <i>La Mancha • Espanja/Spain</i> <i>Vegaaninen/vegan, biodynaaminen/biodynamic</i> <i>Suosittelemme ylikypsän glaseeratun naudan rinnan tai</i> <i>valkosipulipaistetun kananpojan rinnan kanssa</i>	6,40 • 8,20 • 34,00
<b>VIGNETI DEL SOLE NERO D'AVOLA</b> <i>Sicilia • Italia/Italy</i> <i>Suosittelemme hampurilaisten sekä pizzojen seuraksi</i>	6,70 • 8,60 • 36,00
<b>RARE GARIGNAN OLD VINES</b> <i>Languedoc- Roussilon • Ranska/France</i> <i>Suosittelemme Oscarin leivälle sekä</i> <i>valkosipulipaistetun kananpojan rinnan kanssa</i>	7,10 • 9,10 • 38,00
<b>BODEGA PIEDRA NEGRA MALBEC ALTA COLLECCIÓN</b> <i>Mendoza • Argentiina/Argentina</i> <i>Suosittelemme naudan fileepihville</i>	7,50 • 9,60 • 40,50
<b>STEININGER ZWEIGELT</b> <i>Kamptal • Itävalta/Austria</i> <i>Suosittelemme ylikypsän glaseeratun naudan rinnan kera</i>	9,60 • 12,50 • 54,00

## JÄLKIRUOKAVIINI DESSERT WINES

	4 CL • 8 CL • 1/1
<b>CHÂTEAU CARVIN LIQUOREUX 2010</b> <i>Bordeaux • Ranska/France, 50 cl</i> <i>Suosittellemme sitruunakakun kanssa</i>	4,00 • 8,00 • 50,00
<b>BIANCHI LATE HARVEST</b> <i>Argentiina/ Argentina, 37,5 cl</i> <i>Suosittellemme sitruunakakun kanssa</i>	4,00 • 8,00 • 32,00
<b>FRESITA</b> <i>Chile, 20 cl</i> <i>Suosittellemme pannukakun kera</i>	9,80