

ALBA À LA CARTE

ARKISIN 14-22 • LAUANTAISIN 12-22

ALBA
HOTELLI

KEVYTTÄ JA MAISTUVAA

PASTA • VL

PUNAJUURI-CAPPELETTI PASTAA, MILANON SALAMIA, PUNASIPULIA, PINAATTIPESTOA JA VUOHENJUUSTOA
16,80

KASVISPASTA ILMAN SALAMIA • VL

16,40

KANALEIPÄ • L

PARILOITU KANANPOJAN RINTAFILEE, PAISTETTUA ANANASTA, HOLLANDAISEKASTIKETTA, PAPRIKA-SIPULIHILLOKETTA, SALAATTIA JA PAAHDETTUA TALON SIEMENLEIPÄÄ
17,50

BURGER • L, SAA G

ROTUKARJAN JAUHELIIHAPIHVI 180G, MONTEREY JACK -JUUSTOA, SALAATTIA, TOMAATTIA, SIPULIA, MYRTTISEN MAUSTEKURKKUA JA TALON BURGERMAJONEESIA PAIKALLISEN LEIPOMON BRIOSI-SÄMPYLÄN VÄLISSÄ, MAALAISRANSKALAISIA JA CHILIDIPPIÄ
18,90

ANKKASALAATTI • M,G

HITAASTI KYPSENNETTYÄ ANKANRINTAA VIIPALEINA, APPELSIINI-BALSAMICOSIIRAPPIA, MARINOITUA PORKKANAA JA Keltajuurta, Kirsikkatomaatteja, kurkkua, paahtettuja auringonkukansiemeniä ja rapeaa jäävuori- ja yrttisalaattia
17,50

LÄMMINSAVULOHISALAATTI • M,G

MARTINMÄEN LÄMMINSAVULOHTA, DIJON-SINAPPIMAJONEESIA, MARINOITUA SIPULIA, PIKKELÖITYJÄ KAUDEN KASVIKSIDA, VIHREÄÄ SALAATTIA JA SITRUSVINAIGRETTEA
16,50

alkuun

MAA-ARTISOKKAKEITTO • L,G

PEHMEÄÄ MAA-ARTISOKKAKEITTOA, CASHWEPÄHKINÄMOUSSEA JA JUURESSIPSEJÄ
8,50 / 13,50

VIHERSALAATTI • M,G

RAPEAA JÄÄVUORISALAATTIA JA YRTTISALAATTIA, KURKKUA, KIRSIKKATOMAATTIA, MARINOITUA PUNASIPULIA, YRTTIÖLJYÄ SEKÄ AURINGONKUKAN- JA KURPITSANSIEMENIÄ
7,20

ALBAN MAKULAJITELMA, VALITSE YKSI TAI ENEMMÄN ALKURUOAKSI TAI PIKKUSUOLAISEKSI

JOKIRAVUNPYRSTÖTARTARIA JA TALON MALLASLEIPÄÄ • M

PIELISEN SAVUMUIKKUJA JA MARINOITUA SIPULIA • M,G

PALVIKALKKUNAA TIITUSPOHJAN PALVARILTA JA PAAHDETTUA VALKOSIPULIMAJONEESIA • M,G

CHORIZO-MAKKARAA JA HUNAJAJOGURTIA • L,G

GRILLATTUA PAPRIKAA JA OLIIVEJA YRTTIÖLJYSSÄ • M,G

JUKOLAN AITO CHEDDAR-JUUSTOA JA HAKAMAAN OMENA-MUSTAHERUKKAHILLOA • L,G

3,00/KPL

KOKO LAJITELMA

ALKUPALANA

12,50

JAETTAVAKSI

25,00

pääruokia

MUIKKU • L

PAISTETTUA MUIKKUJA JA TILLIVOITA, HUNAJAPORKKANOITA, SAVUJUUSTOPERUNAA JA PARILOITUA SITRUUNAA
17,50

SIIKA • L,G

LOISTEELLA PAISTETTUA SIIKAA, PINAATTIPESTOA, Keltajuurta ja punajuuriröstiä
26,50

KASVIS • VEG,G

ALBAN MUSTAPAPUPIHVI, PAPRIKA-SIPULIHILLOKETTA, PALSTERNAKKAPYRETTÄ JA PAAHDETTUA JUUREKSIA
16,90

PORSAS • L,G (FI)

TIMJAMIPAAHDETTUA PORSAN SISÄFILETTÄ, LÄMMINTÄ KANTARELLI-PERUNASALAATTIA, PALSTERNAKKAPYRETTÄ JA HUNAJAPORKKANAA
22,40

PIHVI • L,G (FI)

PARILOITU 180G NAUDAN ULKOFILEEPIHVI, PORTVIINIKASTIKETTA, SAVUJUUSTOPERUNAA JA LEHTIPERSILJAÖLJYLLÄ MAUSTETTUA JUUREKSIA
31,50

Lasten annoksia

KAIKKIIN ANNOKSIIN KUULUU PIENI VIHREÄ SALAATTI

PAISTETTUA SIIKAA KERMAKASTIKKEESSA JA TILLIPERUNAA • L,G

8,50

MAISSIPANEROITUA KANAA, MAALAISRANSKALAISIA JA KETSUPPIA • M,G

7,50

JÄLKIRUOKIA

SUKLAAMOUSSE • VL, SAA G

TUMMASUKLAAMOUSSEA, HILLOTTUA VADELMAA, MANTELIKEKSEJÄ JA JOGURTTIROUHETTA
8,50

OMENA TARTE TATIN • L

KARAMELLISOITUNUTTA OMENAA RAPEALLA TAIKINAKUORELLA JA AITOA VANILJAKASTIKETTA
9,50

JÄÄTELÖANNOS • L

PAPPAGALLON LAKRITSIJÄÄTELÖÄ, VANILJAKASTIKETTA, PANDAN LAKRITSIRAKEITA JA KERMAVAAHTOA
11,00

PAPPAGALLO JÄÄTELÖT • L,G

AITO VANILJA, MANSIKKA, LAKRITSI

PAPPAGALLO SORBETIT • G, VEG

VADELMA, SITRUUNA

1 PALLO 3,70

2 PALLOA 5,50

3 PALLOA 8,00

VIINI

TALON KUOHUVIINI

4,50€/LASI • 28,50€/PULLO

TALON VALKO- TAI PUNAVIINI

5,80€/12 CL • 29,50€/PULLO

M = maidoton • L = laktoositon • VL = vähälaktoosinen • G = gluteeniton • VEG = vegaani • FI = suomalainen liha

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



ALBA À LA CARTE

MON-FRI 14-22 • SAT 12-22

ALBA
HOTELLI

LIGHT AND TASTY

PASTA • LL

BEETROOT & CAPPELLETTI PASTA, MILANO SALAMI,
RED ONION, SPINACH PESTO AND GOAT CHEESE
16,80

VEGGIE PASTA WITHOUT THE SALAMI • LL
16,40

CHICKEN TOAST • L

FRIED CHICKEN BREAST, FRIED PINEAPPLE,
HOLLANDAISE SAUCE, BELL PEPPER AND ONION
CHUTNEY, LETTUCE AND TOASTED HOUSE SEED BREAD
17,50

BURGER • L, ALSO G

BEEF BURGER PATTY 180G, MONTEREY JACK CHEESE,
LETTUCE, TOMATO, ONION, PICKLES AND HOUSE BURGER
MAYONNAISE BETWEEN A BRIOCHE BUN FROM A LOCAL
BAKERY, COUNTRY-STYLE POTATO FRIES WITH A CHILI DIP
18,90

DUCK SALAD • M,G

SLOWLY COOKED SLICED DUCK BREAST, ORANGE
AND BALSAMIC SYRUP, MARINATED CARROTS AND
YELLOW ROOT, CHERRY TOMATOES, CUCUMBER,
ROASTED SUNFLOWER SEEDS WITH
CRUNCHY ICEBERG LETTUCE AND HERB SALAD
17,50

WARM SMOKED SALMON SALAD • M,G

FRIED WARM SMOKED SALMON, DIJON MUSTARD
MAYONNAISE, MARINATED ONION, PICKLED SEASONS
VEGETABLES, GREEN SALAD AND CITRUS VINAIGRETTE
16,50

starters

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP • L,G
CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE SOUP,
CASHEW MOUSSE AND ROOT CHIPS
8,50 / 13,50

MIXED GREEN SALAD • M,G
CRUNCHY ICEBERG LETTUCE AND HERB SALAD,
CUCUMBER, CHERRY TOMATOES, PICKLED RED ONION,
HERB OIL AND SUNFLOWER AND PUMPKIN SEEDS
7,20

TASTE ASSORTMENT, CHOOSE ONE OR MORE AS A STARTER OR A SNACK

CRAYFISH TARTAR WITH HOUSE MALT BREAD • M
SMOKED VENDACE WITH MARINATED ONION • M,G

LOCAL SMOKED TURKEY AND
ROASTED GARLIC MAYONNAISE • M,G

CHORIZO SAUSAGE WITH HONEY YOGHURT • L,G

GRILLED BELL PEPPER WITH
OLIVES IN HERB OIL • M,G

CHEDDAR CHEESE WITH APPLE AND
BLACK CURRANT JAM • L,G
3,00/PCS

WHOLE ASSORTMENT

AS A STARTER
12,50

FOR SHARING
25,00

main dishes

VENDACE • L
FRIED VENDACE AND DILL IN BUTTER,
HONEY CARROTS, SMOKED CHEESE POTATOES
AND GRILLED LEMON
17,50

WHITEFISH • L,G
GLOW FRIED WHITEFISH, SPINACH PESTO,
YELLOW ROOT AND BEETROOT PATTY
26,50

VEGGIE • VEG,G
ALBA'S BLACK BEAN PATTY,
BELL PEPPER & ONION CHUTNEY, PARSNIP PUREÉ
AND ROASTED ROOT VEGETABLES
16,90

PORK • L,G (FI)
PORK TENDERLOIN ROASTED WITH THYME,
WARM CHANTERELLE & POTATO SALAD,
PARSNIP PUREÉ AND HONEY CARROTS
22,40

STEAK • L,G (FI)
GRILLED BEEF STEAK, PORT WINE SAUCE,
SMOKED CHEESE POTATOES AND
PARSLEY OIL FLAVOURED ROOT VEGETABLES
31,50

FOR CHILDREN

ALL MEALS INCLUDE SMALL GREEN SALAD

FRIED WHITEFISH IN CREAMY SAUCE
AND DILL POTATOES • L,G
8,50

CORN CHICKEN, COUNTRY-STYLE
FRENCH FRIES AND KETCHUP • M,G
7,50

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE • LL, AVAILABLE G
DARK CHOCOLATE MOUSSE WITH RASPBERRY,
ALMOND COOKIES AND YOGHURT GRANULES
8,50

APPLE TARTE TATIN • L
CARAMELIZED APPLE IN A CRUNCHY PIE CRUST
WITH A VANILLA SAUCE
9,50

ICE CREAM PORTION • L
PAPPAGALLO LIQUORICE ICE CREAM, VANILLA SAUCE,
PANDA LIQUORICE CARAMELS AND WHIPPED CREAM
11,00

PAPPAGALLO ICE CREAMS • L,G
VANILLA, STRAWBERRY, LIQUORICE

PAPPAGALLO SORBETS • G,VEG
RASPBERRY, LEMON
1 SCOOP 3,70
2 SCOOPS 5,50
3 SCOOPS 8,00

wines

HOUSE SPARKLING WINE
4,50€/GLASS • 28,50€/BOTTLE

HOUSE WHITE WINE OR RED WINE
5,80€/12 CL • 29,50€/BOTTLE

M = DAIRY FREE • L = LACTOSE FREE • LL = LOW LACTOSE • G = GLUTEN FREE • VEG = VEGAN • FI = FINNISH MEAT

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

