



ALBA À LA CARTE



rentoa ja maistuvaa

LOHILEIPÄ • L, SAA G

Paistettua lohta, uppomuna, hollandaisekastiketta, kauden kasvis, mummonkurkkua, salaattia yrttiöljyä ja paahdettua talon siemenleipää

24,00

HAMPURILAINEN • L, SAA G

Rotukarjan jauhelihampihi 150g, pekonia, kotimaista savujuustoa, paprika-jalapenohilloa, tomaattia, jääsalaattia ja talon burgermajoneesia paikallisen leipomon briossisämpylän välissä ja maalaisranskalaisia

21,00

PORTOBELLOHAMPURILAINEN • L, SAA G JA VEG

Portobellosienien hattu paistettuna, paprika-jalapenohilloketta, tomaattia, jääsalaattia ja vegemajoneesia prezel-sämpylän välissä ja maalaisranskalaisia

Halla-juusto • L

20,00

Savutofu • VEG

20,00

CAESARSALAATTI • L

Klassinen Caesarsalaatti talon leipäkrutongeilla Limemarinoituja kananpojan sisäfileitä (FI)

19,50

Martinmäen kylmäsavulohta

19,50

GRILLIJUUSTOSALAATTI • L,G

Pariloitua Halla-juustoa, Ahotuvan hunajaa, mansikalla marinoituja meloneja, paprikaa, kurkkua, kirsikkatomaatteja, balsamicosiirappia ja rapeaa vihersalaattia

18,50

PIKKUNÄLKÄÄN

MUIKKUKORI • L

Rapeaksi paistettuja muikkuja ja tillismetanaa

12,70

TUUNATUT RANSKALAISET • L,G

Maalaisranskalaisia, cheddarkastiketta, pekoni-murua ja jalapenohilloa

8,70

alkuun

KEITTO • L, SAA G

Perinteinen kermainen lohikeitto ja paahdettua talon mallasleipää

12,00 / 15,50

ETANAT • L, SAA G

Aurajuustolla gratinoidut valkosipulietanat ja talon siemenleipää

14,00

KESÄSALAATTI • M,G,VEG

Rapeaa jäävuorisalaattia ja yrttisalaattia, kurkkua, kirsikkatomaattia, mansikalla marinoitua melonia, punasipulia, balsamicosiirappia sekä auringonkukan- ja kurpitsansiemeniä

8,90

ALBAN MAKULAJITELMA

valitse *yksi* tai *useampi*

alkuruoaksi tai pikkusuolaiseksi:

Pielisen savusärkimoussea mallasleivällä • L

Ohelanaukeen härkämetwurstia ja pikkeloitua hunajaurista • M,G

Jukolan Aito Cheddar mustapippurijuustoa ja Ahotuvan tyrni-hunajahyytelöä • L,G

Balsamicomarinoituja herkkusieniä ja paahdettuja pinjansiemeniä • M,G

Marinoitua kesäkurpitsaa, kukkakaalia ja paprikaa, yrtti-tuorejuustodippi • L,G

5,50/KPL

KOKO LAJITELMA

15,00 ALKUPALANA • 29,50 JAETTAVAKSI

Lasten annokset

Kaikkiin annoksiin kuuluu pieni vihreä salaatti melonilla

MUIKKUJA TAI LIHAPYÖRYKÖITÄ • L,G

ja perunamuusia

7,50

PARILOITUA KANANPOJAN RINTAFIILEETÄ, MAALAISSRANSKALAISSIA JA KETSUPPIA • M,G

8,90

pääruoat

MUIKKU • L

Voissa paistettuja ruisjauhotettuja muikkuja, tillismetanaa, mummonkurkkua, paistettua sitruunaa ja perunamuusia

19,80

KUHA JA HAUKI • L,G

Paistettua kuhaa ja Alban haukimurekettä, sahrami-voikastiketta, paahdettuja kirsikkatomaatteja, hernepyreetä ja kesäperunaa

28,50

SAVUTOFU • L,G

Pariloitua savutofua Padasjoelta, tuoreyrttikastiketta, luomuspelttirisottoa ja hernepyreetä

24,00

PASTA • VL

Tomaatti-provoloneraviroleja, pisarapaprikaa, kesäkurpitsaa, punasipulia, rucola ja pangrattoa (yrtti- ja valkosipulipaahdettuja leivänmuruja) ja Keisarinna-juustolastuja

19,50

Jättiravunpyrstöjä 6 kpl

26,50

Kananpojan rintafileetä (FI)

24,50

LUOMUPYÖRYKÄT • L,G

Luomunaudan jauhelihapöryköitä (FI), maustepippuri-kermakastiketta, uunitomaatti, maustekurkkua ja perunamuusia

22,50

ANKKA • L (FR)

Ankankoipi confit, mustaherukkakastiketta, luomu spelttirisottoa ja vihreitä vihanneksia

26,00

PIHVI • L (FI)

Pariloitu 150g nautan ulkofileepihvi, Alban punaviinikastiketta, Cafe de paris-voi, uunitomaatti ja juures-perunapiirakka

34,50

JÄLKIRUOAT

PAVLOVA • L,G

Marenkia, kardemumma-tuorejuustomousse ja tuoreita marjoja vadelmakastikkeessa

9,50

SUKLAAKAKKU • VEG

Suklaakakku, vaniljavaahtoa ja tyrnikastiketta

10,00

TERÄSTETTY JÄÄTELÖ • L,G

Vaniljajäätelöpallo ja valitsemasi terästy:

Baileys 2 cl

Gustav mustikka-vadelmalikööri 2 cl

Espresso

8,90

KUOHUVA SORBETTI • VEG,G

Art Gelaton veriappelsiinisorbetta ja kuohuviiniä tai alkoholitonta lehtikuohuvaa

10,50

JÄÄTELÖANNOS • L,G

Paikallisen tuottajan Art Gelaton mansikkajäätelöä sekä paahdettu voi-valkosuklaajäätelöä, raparperihilloa, mansikkaa ja kermavaahtoa

13,90

PAIKALLISEN TUOTTAJAN

ART GELATON JÄÄTELÖT • L,G

Mansikka, Paahdettu voi-valkosuklaa

PAIKALLISEN TUOTTAJAN

ART GELATON SORBETTI • M,G,VEG

Mustikka, Veriappelsiini

1 PALLO 6,00 • 2 PALLOA 10,00

M=maidoton

L=laktoositon

VL=vähälaktoosinen

G=gluteeniton

FI=suomalainen liha

FR=ranskalainen liha

VEG=vegaani

Kaikkien annoksien kera tarjoillaan talon leipää. Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä niiden sisältämistä allergioista ja intoleransseista aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta.



ALBA À LA CARTE



CASUAL AND TASTY

SALMON TOAST • L, AVAILABLE G

Fried salmon, poached egg, hollandaise sauce, seasons vegetable, pickled cucumber, lettuce, herb oil and toasted house seed bread

24,00

BURGER • L, AVAILABLE G

Beef burger patty 150g, bacon, smoked cheese, bell pepper&jalapeño jam, tomato, iceberg lettuce and house burger mayonnaise between a brioche bun from a local bakery with country-style french fries


21,00

PORTOBELLO BURGER • L,G, AVAILABLE VEG

Portobello mushroom, jalapeno-bell pepper jam, tomato, lettuce and vegan mayonnaise between a prezel bun with country-style french fries

Grilled cheese • L

20,00

Smoked tofu • VEG 

20,00

CAESAR SALAD • L

Classical Caesar salad with house bread croutons

Lime marinated chicken tenderloin (FI)

19,50

Local cold-smoked salmon

19,50

GRILLED CHEESE SALAD • L

Fried cheese, local honey, strawberry marinated melons, bell pepper, cucumber, cherry tomatoes, balsamic syrup and crunchy green salad

18,50

snacks

VENDACE BASKET • L

Crispy fried vendace with dill sour cream

12,70

LOADED FRIES • L,G

Country-style french fries, cheddar sauce, bacon crumble and bell pepper&jalapeño jam

8,70

starters

SOUP • L, AVAILABLE G

Traditional creamy salmon soup with roasted house malt bread

12,00 / 15,50

SNAILS • L, AVAILABLE G

Snails with blue cheese au gratin and house seed bread

14,00

SUMMER SALAD • M,G,VEG

Crunchy iceberg lettuce and herb salad, cucumber, cherry tomato, pickled red onion, balsamic syrup with sunflower and pumpkin seeds

8,90

TASTE ASSORTMENT

choose *one* or *more* as a starter or a snack:

Smoked roach mousse on malt bread • L

Local salami with pickled turnip • M,G

Local black pepper cheddar cheese

with buckthorn honey jelly • L,G

Balsamic marinated champignons and

roasted pine seeds • M,G

Marinated zucchini, cauliflower and

bell pepper, herb & cream cheese dip • L,G

5,50/PCS

WHOLE ASSORTMENT

15,00 AS A STARTER • 29,50 FOR SHARING

FOR CHILDREN

All meals include small green salad with melon

FRIED VENDACE OR MEATBALLS • L,G

with mashed potatoes

7,50

FRIED CHICKEN FILLET, COUNTRY-STYLE

FRENCH FRIES AND KETCHUP • M,G

8,90

mains

VENDACE • L

Rye-breaded fried vendaces, dill sour cream, pickled cucumbers, fried lemon and mashed potatoes

19,80

PIKE PERCH AND PIKE • L,G

Fried pike-perch and pike fish cake, saffron and butter sauce, roasted cherry tomatoes, pea purée and season's potatoes

28,50

SMOKED TOFU • L,G

Fried smoky tofu, fresh herb sauce, spelt risotto with pea purée

24,00

PASTA • LL

Tomato & provolone ravioli, sweet pepper drops, zucchini, red onion, arugula, pangratto (herb and garlic toasted breadcrumbs) and cheese flakes

19,50

With prawns (6 pcs)

26,50

With breast of chicken (FI)

24,50

MEATBALLS • M

Organic meatballs, allspice cream sauce, baked tomato, pickles and mashed potatoes

22,50

DUCK • L (FR)

Duck confit, black currant sauce, organic spelt risotto and green vegetables

26,00

STEAK • L (FI)

Grilled beef steak 150g, Alba's red wine sauce, Cafe de paris-butter, grilled tomato and root vegetable and potato pie

34,50

DESSERTS

PAVLOVA • L,G

Marengue, cardamom cream cheese mousse, fresh berries in raspberry sauce

9,50

CHOCOLATE CAKE • VEG

Dark chocolate cake with vanilla foam and sea buckthorn sauce

10,00

SPIKED ICE CREAM PORTIONS • L,G

Scoop of vanilla ice cream and spike of your choice:

Baileys 2cl

Gustav blueberry-raspberry liquorice 2cl

Espresso

8,90

SPARKLING SORBET • VEG,G

Bloodorange sorbet with sparkling wine or sparkling blackcurrant leaf drink

10,50

ICE CREAM PORTION • L,G

Art Gelato's Strawberry ice cream, toasted butter and white chocolate ice cream, rhubarb jam, strawberries and whipped cream

13,90

LOCAL ART GELATO ICE CREAMS • L,G

Strawberry, Toasted butter and white chocolate

LOCAL ART GELATO SORBET • M,G,VEG

Blueberry or Blood orange

1 SCOOP 6,00 • 2 SCOOPS 10,00

M = dairy free


L = lactose free

LL = low lactose

G = gluten free

FI = Finnish meat

FR = French meat

 = vegan

All dishes are served with house bread.
More information of ingredients that may cause allergies or intolerances from our staff.