

ALBA À LA CARTE

ARKISIN 14-22 • LAUANTAINA 12-22 • SUNNUNTAINA 13-20

kevyttä ja maistuvaa

PASTA • L

PINAATTIRAVIOLI, AURINKOKUIVATTUA TOMAATTIA, PUNASIPULIA, OLIIVEJA, RUCOLAÖLJYÄ JA FETAVAAHTOA

16,50

LOHILEIPÄ • L

PAISTETTUA LOHTA, UPPOMUNA, HOLLANDAISE-KASTIKETTA, MUMMONKURKKUA, SALAATTIA JA PAAHDETTUA TALON SIEMENLEIPÄÄ

18,50

PORTOBELLOBURGER • L, SAA G JA VEG

BRIOSSISÄMPYLÄ, PORTOBELLOSIENEN HATTU PAISTETTUNA, HALLOUMJUUSTOA, MUSTAPIPPURI-PUNASIPULIHILLOKETTA, TOMAATTIA, SALAATTIA, MAALAILOHKOPERUNOITA JA MAJONEESIA

17,50

BURGER • L, SAA G

ROTUKARJAN JAUHELIIPIHVI 180G, JUKOLAN AITO CHEDDAR-JUUSTOA, SALAATTIA, TOMAATTIA, SIPULIA, MYRTTISEN MAUSTEKURKKUA JA JALAPENOMAJONEESIA PAIKALLISEN LEIPOMON SÄMPYLÄN VÄLISSÄ, BATAATTIRANSKALAISSIA JA AVOKADODIPPIÄ

18,90

COBB-SALAATTI • L,G

TIITUSPOHJAN PALVARIN KALKKUNAA, RAPEAA PEKONIA, KANANMUNAA, AVOKADOA, KIRSIKKATOMAATTEJA, PELTOLA BLUE -JUUSTOA JA RAPEAA JÄÄVUORI- JA YRTTISALAATTIA

18,90

KANASALAATTI • M,G

PARILOITU KANANPOJAN RINTAFILEE, CHILIMAJONEESIA, PAPRIKASALSAA, PIKKELÖITYJÄ JUUREKSIA JA VIHREÄÄ SALAATTIA

16,50

alkuun

LOHIKEITTOA • L, SAA G

LOHTA, PORKKANAA, PERUNAFONDANT JA KERMAINEN LIEMI, TILLIKREEMIÄ JA ALBAN MALLASLEIPÄÄ

9,50 / 14,50

CARPACCIO • L,G

HÄRÄNLIHACARPACCIO, PARMESAANIA, RUCOLAA, PUNAJUURI-BALSAMICOSIIRAPPIA JA MAUSTEMAJONEESIA

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

MARTINMÄEN KYLMÄSAVUKUHAA JA MALLASLEIPÄÄ • M

KATKARAPUJA JA AVOKADOA • M,G

PALVIKALKKUNAA TIITUSPOHJAN PALVARILTA JA PUNAHERUKKAHILLOKETTA • M,G

HAKAMAAN LAMMASMAKKARAA JA KOTISINAPPIA • L,G

AURINKOKUIVATTUA TOMAATTIA JA FETAA • L,G

PELTOLA BLUE-JUUSTOA JA PÄHKINÖITÄ • L,G

3,00/KPL

KOKO LAJITELMA

ALKUPALANA

12,50

JAETTAVAKSI

25,00

pääruokia

MUIKKU • L

PAISTETTUA MUIKKUJA, MUMMONKURKKUJA, UUNIPERUNAA JA SITRUUNA-SAHRAMIJOGURTTIA

16,90

AHVEN • L,G

PAPERISSA KYPSYTETTYÄ AHVENTA JA VIHREITÄ VIHANNEKSIA, PAAHDETTUA KUKKAKAALIA, UUNIPERUNAA JA TILLISMETANAA

24,50

KASVIS • VEG,G

KIKHERNEPANEROITUA MUNAKOISOA, KOOKOSRISOTTOA, BELUGALINSSEJÄ, KASVIS-NUUDELEITA JA PAAHDETTUA KASVISLIENTÄ

17,80

KANA • L,G (FI)

KANANPOJAN RINTAFILETTÄ SITRUS-YRTTI-KUORRUTTEELLA, PARMESAANIRISOTTOA, YRTTIÖLJYSSÄ KYSENNETTYJÄ KAUDEN KASVIKSIA JA SITRUUNA-SAHRAMIJOGURTTIA

22,40

PIHVI • L,G (FI)

PARILOITU 150G NAUDAN ULKOFILEEPIHVI, VISKIKASTIKETTA, PEKONIPERUNAA, KIRSIKKATOMAATTEJA JA BALSAMICO-SIPULEITA

29,80

Lasten annoksia

KAIKKIIN ANNOKSIIN KUULUU PIENI VIHREÄ SALAATTI

PAISTETTUA LOHTA, TILLISMETANAA

JA LOHKOPERUNOITA • M,G

8,00

KANAA CURRYKASTIKKEESSA JA RISOTTOA • L,G

7,50

JÄLKIRUOKIA

SUKLAAKAKKU • VL,G, SAA VEG

PALA TUMMASUKLAAKAKKUA, RAPARPERIKASTIKETTA JA JOGURTTIROUHETTA

9,50

MANSIKKAPANNACOTTA • L,G

MANSIKKAMELBALLA MAUSTETTU PANNACOTTA KUORRUTETTUNA TURKINPIPPURIROUHEELLA JA MARENGILLA

8,50

JÄÄTELÖANNOS • L

PAPPAGALLON AITO VANILJA-JÄÄTELÖÄ, KAURAKEKSIÄ, MINIVAHTOKARAMELLEJA, ALBAN KINUSKIKASTIKETTA JA KERMAVAHTOA

11,00

PAPPAGALLO JÄÄTELÖT • L,G

PISTAASI, AITO VANILJA, SUKLAA

PAPPAGALLO SORBETIT • M,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 HENKILÖKUNNALT.

★ ★ ★
ALBA
HOTELLI

ALBA À LA CARTE

MON-FRI 14-22 • SAT 12-22 • SUN 13-20

LIGHT AND TASTY

PASTA • L

SPINACH RAVIOLI, SUN-DRIED TOMATO,
RED ONION, OLIVES, RUCOLA OIL AND FETA FOAM
16,50

SALMON TOAST • L

FRIED SALMON, POACHED EGG,
HOLLANDAISE SAUCE, PICKLED CUCUMBER,
LETTUCE AND TOASTED HOUSE SEED BREAD
18,50

PORTOBELLOBURGER • L, ALSO G AND VEG

BRIOCHE BUN, PORTOBELLO MUSHROOM,
HALLOUMI CHEESE, BLACK PEPPER AND
RED ONION COMPOTE, TOMATO, LETTUCE,
COUNTRY-STYLE POTATO WEDGES
WITH MAYONNAISE
17,50

BURGER • L, ALSO G

BEEF BURGER PATTY 180G, CHEDDAR CHEESE,
LETTUCE, TOMATO, ONION, PICKLES AND JALAPENO
MAYONNAISE BETWEEN A ROLL FROM A LOCAL
BAKERY, SWEET POTATO FRIES WITH AVOCADO DIP
18,90

COBB SALAD • L,G

CURED AND SMOKED TURKEY, CRISPY BACON, EGG,
AVOCADO, CHERRY TOMATOES, BLUE CHEESE WITH
CRUNCHY ICEBERG LETTUCE AND HERB SALAD
18,90

CHICKEN SALAD • M,G

FRIED CHICKEN BREAST FILLET,
CHILI MAYONNAISE, SWEET PEPPER SALSA,
PICKLED ROOT VEGETABLES AND GREEN SALAD
16,50

starters

SALMON SOUP • L, ALSO G

SALMON, CARROT, FONDANT POTATO AND
CREAMY SOUP, DILL CREAM AND HOUSE MALT BREAD
9,50 / 14,50

CARPACCIO • L,G

BEEF CARPACCIO, PARMESAN CHEESE, RUCOLA,
BEETROOT BALSAMIC AND SPICE MAYONNAISE
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

SMOKED VENDACE AND MALT BREAD • M

SHRIMPS AND AVOCADO • M,G

SMOKED TURKEY AND REDCURRANT COMPOTE • M,G

LAMB SAUSAGE WITH HOMEMADE MUSTARD • L,G

SUN-DRIED TOMATO AND FETA CHEESE • L,G

BLUE CHEESE AND NUTS • L,G

3,00/PCS

WHOLE ASSORTMENT

AS A STARTER

12,50

FOR SHARING

25,00

main dishes

VENDACE • L

FRIED VENDACES, PICKLED CUCUMBERS,
JACKET POTATO AND LEMON & SAFFRON YOGHURT
16,90

PERCH • L,G

PERCH AND GREEN VEGETABLES BAKED IN PAPER,
ROASTED CAULIFLOWER, JACKET POTATO AND
DILL SOUR CREAM
24,50

VEGGIE • VEG,G

CHICKPEA BREADED EGGPLANT, COCONUT RISOTTO,
BELUGA LENTILS, VEGETABLE NOODLES AND
ROASTED VEGETABLE BROTH
17,80

CHICKEN • L,G (FI)

CHICKEN BREAST WITH CITRUS AND HERB RUB,
PARMESAN CHEESE RISOTTO, SEASONAL VEGETABLES
IN HERB OIL AND LEMON & SAFFRON YOGHURT SAUCE
22,40

STEAK • L,G (FI)

GRILLED BEEF STEAK, WHISKEY SAUCE,
BACON POTATOES, CHERRY TOMATOES
AND BALSAMIC ONIONS
29,80

for children

ALL MEALS INCLUDE SMALL GREEN SALAD

FRIED SALMON, DILL SOUR CREAM AND
COUNTRY-STYLE POTATO WEDGES • M,G
8,00

CHICKEN WITH CURRY SAUCE
AND RISOTTO • L,G
7,50

desserts

CHOCOLATE CAKE • VL,G, ALSO VEG
PIECE OF DARK CHOCOLATE CAKE, RHUBARB SAUCE
AND YOGHURT GRANULES
9,50

STRAWBERRY PANNA COTTA • L,G
STRAWBERRY FLAVORED PANNACOTTA WITH
SALTY LIQUORICE CRUSH AND MERINGUE
8,50

ICE CREAM PORTION • L

PAPPAGALLO VANILLA ICE CREAM, OATMEAL COOKIE,
MINI MARSHMALLOWS, CARAMEL SAUCE
AND WHIPPED CREAM
11,00

PAPPAGALLO ICE CREAMS • L,G
PISTACHIO, VANILLA, CHOCOLATE

PAPPAGALLO SORBETS • M,G,VEG
RASPBERRY, LEMON

1 SCOOP 3,70

2 SCOOP 5,50

3 SCOOP 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 • VL = 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.

★ ★ ★
ALBA
HOTELLI