



Menu Rento Menu Casual

34,50€

PELTOLA BLUE SALAATTI · BLUE CHEESE SALAD · L,G

Juuston lisäksi pekonia, pikkelöityä päärynää, paahdettua pekaanipähkinää, marinoituja juureksia, kirsikkatomaatteja, kurkkua ja rapeaa jäävuori- ja yrttisalaattia
Blue cheese, bacon, pickled pear, roasted pecans, marinated root vegetables, cherry tomatoes, cucumber and crunchy iceberg lettuce and herb salad

MUIKKU · VENDACE · L

Voissa paistettuja ruisjauhotettuja muikkuja, tillismetanaa, hunajaporkkanoita, perunamuusia ja pariloitua sitruunaa
Rye-battered vendace fried in butter with dill in sour cream, honey carrots, mashed potatoes and grilled lemon

TAI · OR

LAMMASPITA · LAMB PITA · L

Kotimaista nyhtökaritsaa, pikkelöityä punakaalia, jääsalaattia, maustemajoneesia ja kuivattua sipulia paikallisen leipomon pitaleivän välissä ja maalaisrankalaisia
Domestic pulled lamb, pickled red cabbage, iceberg lettuce, spicy mayonnaise and dried onion between a pita bread from a local bakery and country-style potato fries

KAHVIA, TEETÄ JA SUKLAAKONVEHTEJA

Coffee, tea and chocolates



MENU CALVI MENU WINTER

43,50€

ALBAN MAKULAJITELMA • TASTE ASSORTMENT

Martinmäen kylmäsavuhaukitartar ja talon mallasleipää • L

Cold smoked pike tartar with house malt bread

Järki Särkeä chilillä ja marinoitua sipulia • M,G

Local roach with chili and marinated onion

Palvattua porsasta Tiituspohjasta (FI) ja hunaja-sinappimajoneesia • M,G

Local smoked pork and honey-mustard mayonnaise

Hakamaan lammasmakkaraa (FI) ja puolukkaa • M,G

Hakamaa's lamb sausage (FI) with lingonberry

Marinoituja herkkusieniä ja valkosipulinkynsiä • M,G

Marinated mushrooms and garlic

Jukolan mustapippuri cheddar-juustoa ja marinoitua päärynää • L,G

Black pepper cheddar cheese with marinated pear

LOHI • SALMON • L,G

Yrtti-sitruuna maustettua lohta, hollandaise-kastiketta,
paahdettua perunaa ja kauden kasviksia

*Salmon with herb and lemon seasoning, hollandaise sauce,
roasted potatoes and seasons vegetables*

TAI • OR

KANA • CHICKEN • L, SAA/AVAILABLE G (FI)

Pariloitu kananpojan rintafilee, punaista pestoa, kermaista luomuspelttiä,
wokattuja vihanneksia ja paahdettua kanalientä

Fried chicken breast, red pesto, creamy organic spelt, wok veggies and chicken broth

MARIANNE-SUKLAAMUTAKAKKU • MARIANNE-CHOCOLATE MUD CAKE • L,G

Minttu-suklaamutakakkua ja vaniljakastiketta

Mint chocolate mud cake and vanilla sauce



Menu ILTA Menu EVENING

KALALLA TAI ULKOFIEELLÄ • FISH OR SIRLOIN • 46,50 €
SISÄFIEELLÄ • TENDERLOIN • 52€

SAVUPOROKEITTO • SMOKED REINDEER SOUP • L,G

Savuporomoussea, pekaanipähkinärouhetta ja crème-keittoa

Smoked reindeer mousse, pecan crumble and a crème soup

SIIKA • WHITEFISH • L,G

Paistettua siikaa mustaherukka-voikastiketta,

paahdettuja juureksia, porkkanapyrettä ja röstiperunaa

*Fried whitefish, cassis-butter sauce, roasted roots and carrotpureé
and potato patty*

TAI • OR

PIHVI • STEAK • L,G (FI)

Pariloitu 150g naudan ulkofileepihvi, punaviini-balsamicokastiketta,
piparjuuriöljyllä maustettuja juureksia ja Peltola blue-juustoperunaa

*Grilled beef steak, red wine-balsamic sauce, horseradish oil flavoured
root vegetables and blue cheese potatoes*

TYRNI • SEA-BUCKTHORN • VEG

Tyrnimoussea ja kaurakeksejä

Sea-buckthorn mousse with oat cookies