

COCKTAILIT

Kysy klassikko cocktaileista tai muista erikseen

SIGNATURES 16

EastsideSaigon Baigur Gin, Chartreuse Verte,
Thai basil, lime, sitruunaruoho**Hibiscus Sour**Four Pillars Rare Dry Gin,
Salvia & Limone, Hibiscus, lime
(sis. kananmunaa)**Mango Sour**Redemption Bourbon, Amaretto,
mango, sitruuna
(sis. kananmunaa)**Mala Margarita**Codigo Blanco Tequila, Triple Sec,
lime, agave, habanero, Sichuan pippuri**MK Martini**Whey-a-head Vodka, Shankys Whip,
Caffè Cabaret Giocondo, mustikka, lime,
sitruunaruoho**Garden Daiquiri**Takamaka White Rum, Elderflower Liqueur,
lime, laventeli, sitruunaruoho, minttu**Each Peach Pear Plum**Umeshu Sake, Godet Pear Liqueur, persikka,
sitruuna**Clear Bird**Takamaka Extra Noir, Chinotto Liqueur,
Demerara, ananas, lime, pandan, Coconut
Cream Horchata (Riisi & Kaneli)

MOCKTAILIT 11

Yuzu Mojito**Smoked Lychee Paloma**

ALKOHOLITOMAT VIINIT

Domaine Des Grottes, L'Antidote (FR) 0%	9
Weingut Leitz, Eins-Zwei-Zero (GE) 0%	8,5
Weingut Leitz, Zero Point Five (GE) 0,5%	8,5

TALON GT

(Australia) Four Pillars Rare Dry 41,8%	15
(Australia) Four Pillars Navy Strength 58,8%	16
(Australia) Four Pillars Fresh Yuzu Gin 41,8%	15
(Vietnam) Saigon Baigur Gin 43%	16

OLUET

Moritz Lager (draft)	9,5
Kausittainen Olut (draft)	9,9
Daura Damm ^G	9
Nomada Petricor IPA ^G	9,5
Wheat Beer	9,5

Kysy limuista sekä alkoholittomista juomista erikseen

S E T S 5 3

KLASSIKKO

Croquetta
Kampasimpukka
Timpan Ribsit

VEGAANI

Marinoidut Oliivit
Tostadas
Lumpia

SPECIAL

Jamon Bellota Platter
Paistetut Osterit (2 pcs)
Gambas
gluteeniton

*Valitse pääruoka &
kylkeen sivutuote
Valitse jälkiruoka*

Viinillä +38

SHORT ORDERS

ALBONDIGAS ^{L,G} Angus-härän lihaa sekä jamon bellotaa, minttu-kurkku jogurttikastiketta	9	TONNIKALA-CARPACCIO ^{L,G*} Wasabi-sitrus kastike, avokado puree	11
TOSTADAS ^{G*,V} Grillattua kesäkurpitsaa, tofu sobrasada, manteli-paprika kastike	9	GRILLATTUA KALMARIA ^{L,G*} Munakoiso puree, salsa, soija-calamansi kastike	10
JAMON BELLOTA PLATTER ^{L,G} Leikkeleet, melonia, balsamiviinietikkaa	10	HAUDUTETUT KAMPASIMPUKAT ^{L,G} Haudutetut kampasimpukat, sitruuna kosho, artisokkalastut	10
TRIO OF CHORIZO ^{L,G} Jalapeno-Cheddar, savustettu chorizo, Txistorra makkaraa	13	LUMPIA ^{G*,V} Savoy kaalia, paahdettua mantelia, kare-levitettä	13
PULPO A LA GALIEGA ^{L,G*} Grillattu mustekala, paahdettua kookoskastiketta, paprikaperunat	12	GAMBAS ^{L,G} Katkarapua, valkosipulia, chiliä, katkarapu öljyä, valkoviiniä	11
PAISTETUT OSTERIT (4 pcs) ^{L,G} Maustettu majoneesi, calamansi-gelatiini	14 ^{+3/piece}	SALMON KILAWIN ^{L,G} Filippiiniläis-tyylinen ceviche, yuzu- oliiviöljy, jalapeno, chili-retiisi tahna, kurkkua	11
HUEVOS ROTOS ^{L,G} 65°C kananmunaa, papuja, rapeaa perunasuikaletta, sobrasada (sis. sianlihaa), sipulia, valkosipulia	11	SHANGHAI BOMBAS Angus-härän lihaa, perunaa, makea chili-kastike	14
TIMPAN RIBSIT ^{L,G*} Iberico-sianlihaa, marinoitua retiisiä	12/16	BEEF CARPACCIO ^{L,G} Peruna-tryffeli kastike, fermentoitua mustajuurta, sinapin siemeniä, kapriksen lehtiä, balsamicoa	
CROQUETTAS (4 pcs) Manchego-tryffeliä, kimchimajoneesia	12 ^{+3/piece}		
TOFU SISIG ^{G*,V} Shiitake sieniä, tofua, sisigkastike	12		
TORTILLA TRAMPO (+lumirapu) Omeletti, confit perunaa, sobrasada (sis. sianlihaa)	10 (+5)		
VUOHENJUUSTOA Grillattua luumarjaa, sitruuna-chili kastike tummalla sokerilla, krutonkeja, ruohosipulia	10		
		MARINATED OLIVES ^{G,V} Campesino, chupadados	4
		PAN DE SAL ^V Talon leipä	4



Ilmoitathan tarjoilijallesi mahdollisista allergioista
G* - gluteeniton, jos soijakastike sopii |
G - gluteeniton | L - laktoositon | V - vegaani

PÄÄRUOAT

GINATAAN ^{G*,V} Butternut-kurpitsaa, punajuurta, pinaattia, X.O.-kastiketta, artisokka lastuja, sieniä kookosmaidossa	25
POBREN PAISTETTU KANA 2.0 ^{L,G*} Riippukuivattu puolikas kana, inkivääri-ruohosipuliöljyä, karamelli-szechuan kastiketta, suolakurkkua	27
GRILLATTU MERIAHVEN ^{L,G*} Grillattua meriahventa fileenä, katkarapu kastiketta, kauden vihannes	27
BEEF ILUSTRADO ^{L,G} Entrecôte-lihaa, medium kypsyydellä, sivussa chimichurria	26
LAMB SHANK ^{L,G} Sous-vide lammasta, bordelaise-kastike	28

SIVUUN

PATATAS KALDERETA ^{G*,V}	5
PAISTETTUA KUKKAKAALIA ^{G,V} Valkosipulikastike	5
PAAHDETUT VIHANNEKSET ^{G,V}	5
TOMAATTITAMARIINISALAATTI ^{G,V}	5
NOT SO PLAIN RIISIÄ ^{G,V} X.O. kastike, anattoöljy	5
PAISTETTUA MAISSIA ^{G,V} Ruohosipuli, tuorejuusto	5

JÄLKIRUOAT *(kysy jälkiruokaviinejä)*

CALAMANSI ^{L,G} Calamansikuori, valkosuklaa crumble, pistaasi, sorbetti	9
BLACK FOREST ^{G,V} Suklaamousse vadelmasorbetilla, kermavaahtoa	9
CHURROJA ^L Vaniljajäätelön ja suklaakastikkeen kera	11

JUUSTOJA	10
<i>*savustettua sinihomejuustoa tai tryffelimanchego. Tarjoillaan suolakeksien & quince-hillon kanssa</i>	
<i>molemmat juustot</i>	15

ARROZ Y PAELLA

SEAFOOD PAELLA (+hummerin pyrstö) ^{L,G*}	26 (+9)
Sofrito kalmarin musteen kera, simpukat, mustekalaa, katkarapua, katsobushi, sahrami aioli ja paella-riisiä	
PAELLA FILIPINIANA ^{L,G}	26
Filippiiniläis-tyylinen sahrami-paella chorizolla, lihamurua, katkaravuilla sekä herneillä, kikherne	
ARROZ SETAS ^{G,V}	25
Kauden sieniä, tryffeli-valkosipuli aioli, tuorejuusto	



Ilmoitathan tarjoilijallesi mahdollisista allergioista

G* - gluteeniton, jos soijakastike sopii |
G - gluteeniton L - laktoositon | V - vegaani

Jamon = Espanja | Kana = Suomi | Merenelävät = Espanja |
Lihatuotteet = Suomi Lammas = Irlanti | Meriahven = Espanja | Lohi = Norja