



## Tuoreita satakuntalaisia makuja.

Keittiömme loihii valikoiduista kotimaisista ja erityisesti satakuntalaisista raaka-aineista ruokia, joista tulvii herkullisia tuoksuja ja puhtaita makuja. Suomalaista lähiruokaa parhaimmillaan.

Kuluvan kauden paras anti valmistetaan suurella sydämellä ja tarjoillaan rinta rottingilla.

[ satakunta ]  
RUOKARAVINTOLA





# Hyvää ruokahalua!

## Alkupalaksi tai pikkunälkään

**Satakunnan etanat** (L)  
8,50  
Kolmen sipulin voilla ja mustaleima Emmental-juustolla gratinoituja etanoita, lisäksi vaaleaa leipää  
*Viinisuositus: Cono Sur Organic Pinot Noir*  
*Olutsuositus: Prykmestar Vehnä*

**Suppilovahverokeitto** (L)  
7,90  
Samettisen pehmeä kermainen keitto suppilovahveroista, lisäksi paahdettua Ullan Pakarin varilimppua  
*Viinisuositus: Torres Cordillera Chardonnay*  
*Olutsuositus: Heineken*

**Toast skagen** (L)  
7,20  
Vaalealla paahdetulla leivällä majoneesissa pyöräytettyjä katkarapuja ja kirjolohen mätiä.  
*Viinisuositus: Dopff Irion Riesling Tradition*  
*Olutsuositus: Lapin Kulta A*

## Salaatit

**Caesarsalaatti Satakunnan tapaan** (L)  
12,90  
Romainesalaattia, tomaattia, caesarkastiketta, mustaleima Emmental-juustoa ja limppukrutonkeja, paahdettua siikaa tai kalkkunaa  
*Viinisuositus siialle: Cono Sur Organic Sauvignon Blanc*  
*Viinisuositus kalkkunalle: Torres de Casta Rose*  
*Olutsuositus: Prykmestar Luomu Pils*

## Pääruoaksi kalaa

**Selkämeren kirjolohta** (L,G)  
17,90  
Paahdettua kirjolohta, smetanassa haudutettua sipulia, juureksia ja Skänenperunoita  
*Viinisuositus: Peter Lehmann Wildcard Chardonnay*  
*Olutsuositus: Prykmestar Pale Ale*

**Siikaa keittiömestarin tapaan** (L,G)  
19,90  
Paahdettua ja savustettua siikaa, sipulivoikastiketta, kirjolohen mätiä, suppilovahveropikkelsiä ja perunapalsternakkamuusia  
*Viinisuositus: Cono Sur Organic Sauvignon Blanc*  
*Olutsuositus: Prykmestar Vehnä*

**Paahdettua siikaa** (L,G)  
18,90  
Paahdettua siikaa suppilovahverovaahtoa, hernepyyreetä, juureksia ja persiljaperunoita  
*Viinisuositus: Masi Masiatico*  
*Olutsuositus: Prykmestar Luomu Pils*

**Smørrebrød** (L)  
17,50  
Paahdetulla limpulla romainesalaattia, puolukkasipulia, paahdettua kirjolohta, savustettua siikaa, juustokastiketta ja uppomuna  
*Viinisuositus: Torres Cordillera Chardonnay*  
*Olutsuositus: Prykmestar Schwarz*



# Maukkaita vaihtoehtoja...

## Lintu- ja liharuokia

**Paahdettua kalkkunaa** (L,G)  
16,90  
Kolmen sipulin voissa haudutettua kalkkunan rintaa, tummaa tyrnikastiketta, herne- ja kukkakaalipyreetä, persiljaperunoita  
*Viinisuositus: Cono Sur Organic Pinot Noir*  
*Olutsuositus: Prykmestar Pale Ale*

**Grillattua maksaa** (L,G)  
14,90  
Grillattua maksaa, pippurikastiketta, juureksia, puolukkasipulia ja peruna- palsternakkamuusia  
*Viinisuositus: Masi Campofiorin*  
*Olutsuositus: Prykmestar Schwarz*

**Pippuripihvi** (L,G)  
28,90  
Grillattua naudan sisäfileetä, pippurikastiketta, juureksia ja skänenperunoita  
*Viinisuositus: Peter Lehmann Wildcard Shiraz*  
*Olutsuositus: Prykmestar Luomu Pils*

**Grillattua härkää** (L,G)  
27,90  
Grillattua naudan sisäfileetä, smetanassa haudutettua sipulia, juureksia ja peruna- palsternakkamuusia, tummaa tyrnikastiketta  
*Viinisuositus: Norton Reserva Malbec*  
*Olutsuositus: Prykmestar Schwarz*

**Ylikypsää härkää** (L,G)  
17,90  
Pitkään haudutettua naudan rintaa, suppilovahverovaahtoa, suppilovahveropikkelsiä ja lohkoperunoita  
*Viinisuositus: Antinori Le Maestrelle*  
*Olutsuositus: Prykmestar Schwarz*

**Tiinusuolattua porsasta** (L,G)  
16,90  
Perinteisesti suolattua porsaan niskaa, tummaa tyrnikastiketta, kukkakaalipyreetä, juureksia ja skänenperunoita  
*Viinisuositus: Torres Ibericos*  
*Olutsuositus: Lapin Kult A*

## Jälkiruoaksi

**Tyrnipaahtovanukas** (L,G)  
6,30  
*Viinisuositus: Miguel Torres Vendimia Tardia Riesling*

**Vastapaistettua suklaakakkua ja tyrnijäätelöä** (-)  
6,90  
*Viinisuositus: Dow's LBV Port*

**Hunajakermassa paahdettua Kolatun munajuustoa** (-)  
5,90  
Penttilän kotileipomom pikkuleipä ja omenahilloketta  
*Viinisuositus: Oremus Late Harvest Tokaji*