

TERVETULOA RAUHALAHDEN RAVINTOLAMAAILMAAN!

Old Man Lode on saanut nimensä Savon rykmentin komentaja Karl Leonardo Loden (1752-1816) mukaan. Lode asui ja omisti metsiä, peltoja, saaria ja torppia Kuopion ympäristössä. Hänen tiluksiinsa kuuluivat myös nykyisen Hotelli Rauhalahden ja Jätkänkämpän alueet. Suomen sota (1808-09) ja Runebergin Vänrikki Stoolin tarinat ("Sotamarsi" ja "Ukko-Lode") tekivät hänestä kuolemattoman sankarin.

Sofia C on nimetty Ukko-Loden tyttären, Sofia Charlotten (1795-1833) mukaan. Hän rakennutti miehensä, majuri Carl Blomin, kanssa Rauhalahden kartanon. Samassa kartanossa asui 1900-luvun alussa Aaro Jalkanen, kuopiolaisten "kansallislaulun" - Kallavesj-laulun - kirjoittaja.

Estradi on maankuulu tanssi- ja ruokaravintola, jonka estradilla viihdyttävät Suomen ykkösartistit.

Terassi: Happy Joe on toiselta nimeltään onnellinen tukkilais-Jussi, joka rantautui Kylpylähotelli Rauhalahden kylkeen lautallaan juhannuksena 2016. Hänellä on mukanaan kaikki onnelliseen elämään tarvittavat tykötarpeet; riittävästi juomaa ja seuranaan maankuulu kokki, onnellinen-Elli, joka osaa taikoa mahtavat pidot pystyyn suuremmallekin seurueelle. Tuulessa hienoisesti lepattavat valkoiset purjeet jättävät muiston lämpöisistä kesäpäivistä ja -öistä lautalla vierailijoiden mieliin.

Nimet ja tarinat sekä paikalliset raaka-aineet heijastuvat à la carte ja bistro-listassamme luoden juurevaa tunnelmaa. Tarjoamme laadukasta ruokaa puhtaista raaka-aineista. Valittavana on myös paikallisten tuottajien parhaita herkkuja monessa muodossa.

Olokeepa hyvät!

WELCOME!

Our Bistro and à la carte menus include perfect options for every occasion.

We serve high-quality food prepared from pure ingredients.

We also offer the best of the local produce prepared in various ways.

Enjoy a delicious dining experience at Rauhalahhti!

KYLPYLÄ  HOTELLI
RAUHALAHTI

ALKURUUAT STARTERS

TALON SALAATTI 6,90

Valikoima vihreitä salaatteja, pikkelöityjä vihanneksia.
House salad: selection of salad greens, pickled vegetables.

L G

CHÈVRE-VALKOSIPULIETANAT 9,90

Chèvre & garlic snails

VL G

KUOHKEAA PARSAKEITTOA, PEKONIA 8,50

Fluffy asparagus soup, bacon

L G

VANILJALOHTA, PAISTETTUA KAMPASIMPUKKA 10,50

Vanilla salmon, fried scallops

L G

L Laktoositon • Lactose free

G Gluteeniton • Gluten free

VL Vähälaktoosinen • Low lactose

PÄÄRUUAT MAIN DISHES

RUCOLAPASTAA, GRILLATTUA CHÈVREJUUSTOA 17,80

Portobello-herkkusientä, kirsikkatomaattia.

Rocket pasta, grilled chèvre, portobello mushrooms, cherry tomatoes.

UKKO LODEN PIPPURIPIHVI 31,50

160 g kotimaista härän sisäfileetä, konjakki-pippurikastiketta, sesongin kasviksia *Lisäke valintanne mukaan

Old Man Lode's pepper steak: 160 g beef tenderloin steak, cognac & pepper sauce, seasonal vegetables *Side dish of your choice

L G

GRILLATTUA HÄRÄN ULKOFIILETÄ BLACK AND WHITE 28,90

200 g kotimaista härän ulkofileetä, salvia-béarnaisekastiketta ja punaviinikastiketta *Lisäke valintanne mukaan

Grilled beef sirloin steak "black and white": 200 g beef sirloin steak, sage Béarnaise sauce and red wine sauce *Side dish of your choice

VL G

TUKKILAIS-JUSSIN POSSUA KAHDELLA TAPAA 23,90

Matalalämmössä kypsennettyä rypsiporsasta, rosmariini-hunajapaahdettua porsaankäntä, tryffeli-kermakastiketta, palsternakkapyreetä *Lisäke valintanne mukaan

Pork combo: pork knuckle cooked at low heat, rosemary & honey roasted pork fillet, truffle cream sauce, parsnip purée *Side dish of your choice

VL G

HELMIKANANRINTAA 24,00

Paistettua helmikananrintaa, grillattua vuohenjuustoa, vadelma-balsamicokastiketta *Lisäke valintanne mukaan

Fried breast of guinea fowl, grilled goat cheese, raspberry balsamic sauce *Side dish of your choice

G

TALON KLASSIKKO GRILLATTUA MAKSAA 18,00

Grillattua naudanmaksaa, punaviini-pekoni-kastiketta, perunapyreetä.

House classic: grilled beef liver, red wine & bacon sauce, potato purée.

L G

PÄIVÄN KALAA 24,50

Kysyhdän tarjoilijalta päivän tuoreesta kalasta.

Fish of the day. Please ask the waiting staff about the freshly-caught fish of the day.

*VALINNAISET LISÄKKEET • SIDE DISH OPTIONS:

Maalaisranskalaisia - Rustic French fries L, G

Gratinoitua valkosipuliperunaa - Gratinated garlic potatoes VL, G

Grillattuja sesongin kasviksia - Grilled seasonal vegetables L, G

Valikoima vihreitä salaatteja, pikkelöityjä kasviksia - Selection of salad greens, pickled vegetables L, G

Perunapyreetä - Potato purée VL, G

Bataatti-fondant - Sweet potato fondant L, G

L Laktoositon • Lactose free

G Gluteeniton • Gluten free

VL Vähälaktoosinen • Low lactose

JÄLKIRUUAT DESSERTS

LAKRITSI CRÈME BRÛLÉE 8,50

Sitrus-jogurttijäätelöä, vadelmaa.

Liquorice crème brûlée. Frozen citrus yoghurt, raspberries.

L G

VALKO-MAITOSUKLAAMOUSSEA 9,00

Puutarhamarjoja, paahdettua valkosuklaata.

White and milk chocolate mousse, Garden berries, roasted white chocolate.

VL G

UUNIOMENAA, VANHAN AJAN VANILJAJÄÄTELÖÄ 7,90

Kaura-pähkinäcrumblea.

Baked apple, classic vanilla ice cream. Oat and nut crumble.

VL

JÄÄTELÖ- TAI SORBEEPALLO JA KASTIKETTA 4,50

Vanhan ajan vanilja-, suklaa-, mansikka-, saksanpähkinä- tai sitrus-jogurttijäätelöä

TAI vadelma- tai mangosorbettia. Kinuski-, mansikka- tai suklaakastiketta.

Scoop of ice cream or sorbet with sauce.

Classic-vanilla, chocolate, strawberry, walnut or citrus yoghurt ice-cream

OR raspberry or mango sorbet, served with toffee, strawberry or chocolate sauce.

L Laktoositon • Lactose free

G Gluteeniton • Gluten free

VL Vähälaktoosinen • Low lactose

ERIKOISKAHVIT SPECIALITY COFFEES

ESPRESSO 2,50

TUPLA ESPRESSO 3,50

Double espresso

TUMMAPAAHTOINEN KAHVI 2,50

Dark-roast coffee

CAPPUCCINO 2,90

Voimakas espresso kuuman, vaahdotetun maidon kera.

Strong espresso with hot, foamed milk.

CAFFÈ LATTE 3,50

Erittäin voimakas espresso. Tarjoillaan korkeassa lasissa kuuman, vaahdotetun maidon kera.

Very strong espresso, served in a tall glass with hot, foamed milk.

JÄÄLATTE 3,70

Erittäin voimakas espresso. Tarjoillaan korkeassa lasissa kylmän maidon kera.

Iced Latte. Very strong espresso, served in a tall glass with cold milk.

CAFFÈ MOCHA 3,90

Caffè Latte, jonka pohjalla herkullista suklaata ja päällä kermavaahtoa.

Caffè Latte with delicious chocolate at the bottom and topped with whipped cream.

ESPRESSO MACCHIATO 2,70

Voimakas espresso sekä hiukan maitovaahtoa.

Strong espresso topped with a small amount of foamed milk.

MENUKOKONAIKUDET MENUS

UKKO LODEN MENU • OLD MAN LODE'S MENU 38,50

KUOHKEAA PARSAKEITTOA, PEKONIA

Fluffy asparagus soup, bacon

L G

TUKKILAIS-JUSSIN POSSUA KAHDELLA TAPAA

Matalalämmössä kypsennettyä rypsiporsasta, rosmariini-hunajapaahdettua porsaanfileettä, tryffeli-kermakastiketta, palsternakkapyreetä *Lisäke valintanne mukaan

Pork combo: pork knuckle cooked at low heat, rosemary & honey roasted pork fillet, truffle cream sauce, parsnip purée *Side dish of your choice

VL G

UUNIOMENAA, VANHAN AJAN VANILJAJÄÄTELÖÄ

Kaura-pähkinäcrumblea.

Baked apple, classic vanilla ice cream. Oat and nut crumble.

VL

SOFIA CHARLOTTEN MENU • SOFIA CHARLOTTE'S MENU 36,50

TALON SALAATTI

Valikoima vihreitä salaatteja, pikkelöityjä vihanneksia.

House salad: selection of salad greens, pickled vegetables.

L G

HELMIKANANRINTAA

Paistettua helmikananrintaa, grillattua vuohenjuustoa, vadelma-balsamicokastiketta *Lisäke valintanne mukaan

Fried breast of guinea fowl, grilled goat cheese, raspberry balsamic sauce *Side dish of your choice

VL G

VALKO-MAITOSUKLAAMOUSSEA

Puutarhamarjoja, paahdettua valkosuklaata.

White and milk chocolate mousse, Garden berries, roasted white chocolate.

MAJURI CARL BLOMIN MENU • MAJOR CARL BLOM'S MENU 48,00

KEITTIÖN TERVEHDYS

Chef's welcome dish

VANILJALOHTA, PAISTETTUA KAMPASIMPUKKA

Vanilla salmon, fried scallops

L G

UKKO LODEN PIPPURIPIHVI

160 g kotimaista härän sisäfileettä, konjakki-pippurikastiketta, sesongin kasviksia *Lisäke valintanne mukaan

Old Man Lode's pepper steak: 160 g beef tenderloin steak, cognac & pepper sauce, seasonal vegetables *Side dish of your choice

L G

LAKRITSI CRÈME BRÛLÉE

Sitrus-jogurttijäätelöä, vadelmaa.

Liquorice crème brûlée. Frozen citrus yoghurt, raspberries.

L G

L Laktoositon • Lactose free

G Gluteeniton • Gluten free

VL Vähälaktoosinen • Low lactose

LASTEN LISTA FOR CHILDREN

Alle 13-vuotiaille. For children under 13 years.

VIHERSALAATTIA, MELONIA 4,90

Green salad, melon

L G

TOMAATTI-JUUSTO BRUSCHETTA 5,50

Tomato & cheese bruschetta

LASTEN HAMPURILAINEN 6,90

VL

Maalaisranskalaisia, hampurilaispihvi, cheddarjuustoa, salaattia, tomaattia. Gluteeniton erikseen pyydettäessä. **Children's burger.** Rustic French fries, burger patty, cheddar cheese, salad and tomato. Gluten free on request.

PIKKU-LODEN HERKKUKORI 7,90

L G

Friteerattuja broilerinuijia, dippikastiketta, nakkeja, maalaisranskalaisia.

Little Lode's Snack Basket. Deep-fried chicken nuggets, dipping sauce, sausages, rustic French fries.

KEITTIÖMESTARIN HÄRÄNPIHVI 10,40

L G

Pippuri-hunajakastiketta, maalaisranskalaisia, grillattuja kasviksia.

Chef's beef steak. Pepper & honey sauce, rustic French fries, grilled vegetables.

ONNELLISEN ELLIN KERMAISTA LOHIPASTAA 7,60

VL

Creamy salmon pasta

JÄÄTELÖ- TAI SORBEEPALLO JA KASTIKETTA 4,50

Scoop of ice-cream / sorbet with sauce

OHUKAISIA, MUSTIKKAHILLOA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ 6,00

Crêpes, blueberry jam and vanilla ice-cream

*VALINNAISET LISÄKKEET • SIDE DISH OPTIONS:

Maalaisranskalaisia - Rustic French fries L, G

Gratinoitua valkosipuliperunaa - Gratinated garlic potatoes VL, G

Grillattuja sesongin kasviksia - Grilled seasonal vegetables L, G

Valikoima vihreitä salaatteja, pikkelöityjä kasviksia - Selection of salad greens, pickled vegetables L, G

Perunapyreetä - Potato purée VL, G

Bataatti-fondant - Sweet potato fondant L, G

L Laktoositon • Lactose free

G Gluteeniton • Gluten free

VL Vähälaktoosinen • Low lactose

BISTRO MENU

NACHOJA 6,90

Tomaattisalsaa, chili-jogurttikastiketta.
Nachos. Tomato salsa, chili yoghurt sauce.

CAESARSALAATTIA 9,10 / 14,50

Romainesalaattia, caesar-kastiketta, parmesania, leipäkrutonki
sekä lisukkeeksi joko kanaa tai lohta valinnan mukaan.

Caesar salad. Romaine lettuce, Caesar sauce, parmesan, bread crouton, and either chicken or salmon.

BURGERIT • BURGERS

Burgerimme sämpylä tulee paikallisesta konditorialeipomo Liepuskasta, joka vaalii tarkoin valittuja paikallisia raaka-aineita ja valmistaa sämpylämme perinteiseen taikinajuureen. Annokset tarjoillaan maalaisranskalaisten kanssa.

The bread rolls for our burgers are supplied by Liepuska, a local bakery and patisserie that uses carefully-chosen local ingredients and makes the bread rolls with traditional bread starter. The burgers are served with rustic French fries.

SMOKY BEEF BURGER 16,90

Savuhampurilaispihvi, cheddarjuustoa, Coleslaw-salaattia, jalopenoa, suolakurkkua, tomaattia, pikkelöityä punasipulia.
Smoky burger patty, cheddar cheese, coleslaw, jalapeno, pickled cucumber, tomato, pickled red onion.

GLUTEENITON ERIKSEEN PYYDETTÄESSÄ. GLUTEN FREE ON REQUEST.

CHICKEN-BACON-BLUE- BURGER 17,40

Perhetilan broilerinrintaa, Blue-juustoa, pekonia, chili-jogurttikastiketta, pikkelöityä punasipulia, salaattia, tomaattisalsaa.
Farm-labelled chicken breast, blue cheese, bacon, chilli yoghurt sauce, pickled red onion, salad, tomato salsa.

GLUTEENITON ERIKSEEN PYYDETTÄESSÄ. GLUTEN FREE ON REQUEST.

VEGEBURGER 16,90

Falafel-pihvi, grillattua fetaa, vadelma-balsamicoa, marinoitua punasipulia,
chili-jogurttikastiketta, salaattia, tomaattisalsaa.

Falafel patty, grilled feta cheese, raspberry balsamic sauce, marinated red onion, chili yoghurt sauce, salad, tomato salsa.

TALON KLASSIKKO: KUORRUTETTU KANALEIPÄ 16,90

Moniviljaleipää, paahdettua kananpojan fileetä, juusto-bearnaisekuorrutus.

Chicken on toast with cheese topping: multigrain bread, roasted chicken fillet, cheese & Béarnaise topping.

UKKO LODEN HERKKUKORI 15,90

BBQ-whiskymaustettuja kanan koipinuijia, suomalaisia artesaanimakkaroita, maalaisranskalaisia,
Coleslaw-salaattia, tomaattisalsaa, sinappi-aiolia.

Old Man Lode's snack basket: BBQ & whisky seasoned chicken drumsticks, Finnish artisan sausages,
rustic French fries, coleslaw, tomato salsa, mustard aioli.

L Laktoositon • Lactose free

G Gluteeniton • Gluten free

VL Vähälaktoosinen • Low lactose

PIZZAT PIZZAS

Pizzan hintaan sisältyy alkusalaatti. Pizza prices include a starter salad.

OPERA SPECIAL 10,90

Tomaattikastiketta, juustoa, kinkkua, tonnikalaa, salamia ja rucolaa.
Tomato sauce, cheese, ham, tuna, salami and rocket.

TROPICANA 9,50

Tomaattikastiketta, juustoa, kinkkua, ananasta ja rucolaa.
Tomato sauce, cheese, ham, pineapple and rocket.

AMERICANA 10,90

Tomaattikastiketta, juustoa, kinkkua, ananasta, sinihomejuustoa ja rucolaa.
Tomato sauce, cheese, ham, pineapple, blue cheese and rocket.

QUATTRO STAGIONI 11,50

Tomaattikastiketta, juustoa, kinkkua, tuoreita herkkusieniä, tonnikalaa, katkarapuja ja rucolaa.
Tomato sauce, cheese, ham, fresh button mushrooms, tuna, shrimps and rocket.

KANA BBQ 10,90

Tomaattikastiketta, juustoa, BBQ-savukastiketta, kanaa, ananasta, sipulia ja rucolaa.
Chicken BBQ: tomato sauce, cheese, smoky BBQ sauce, chicken, pineapple, onion and rocket.

FANTASIA 11,90

Neljä täytettä valinnan mukaan. Four toppings of choice.

FANTASIA TÄYTTEET • FANTASIA TOPPINGS:

Kinkku, tonnikala, salami, tomaatti, kebab, sinihomejuusto, herkkusieni, katkarapu,
jalapeno, sipuli, BBQ-kastike, kana, ananas, oliivi, kebab-kastike.

Ham, tuna, salami, tomato, kebab meat, blue cheese, button mushrooms, shrimps,
jalapeno, onion, BBQ sauce, chicken, pineapple, olives, kebab sauce.

VALKOVIINIT WHITE WINES

KUIVAT • DRY

Tarapacá Sauvignon Blanc, talon valkoviini, Chile **P 32,-** **16 6,90**

Raikkaan hapokas, sitruksinen. Aperitiiviksi, seurusteluun, kaloille, salaateille ja kasvisruuille.
House white wine. Freshly acidic with a citrus finish. An aperitif, for socializing or an accompaniment to fish, salad and vegetable dishes.

Jacob's Creek Classic Riesling, Australia **P 34,50** **16 7,40**

Aromikas, runsas, raikkaan tamminen, sopivan hapokas.
Monipuolinen viini kala- ja merenherkuille, salaateille, buffet-viiniksi ja sellaisenaan nautittavaksi.
Aromatic, generous, fresh and fruity with pleasant acidity.
A versatile wine to accompany fish, seafood, salads and buffet meals, or to be enjoyed as such.

Robertson Chardonnay, Etelä-Afrikka • South Africa **P 32,-** **16 6,90**

Sopivan hapokas, raikkaan tamminen. Yleisviini kaloille, broilerille, salaateille ja aperitiiviksi.
Fresh and oaky with well-balanced acidity. An all-round wine to be enjoyed with fish, chicken and salads, or as an aperitif.

Farina Bianco for Every day, Italia • Italy **P 32,-** **16 6,90**

Pehmeän hedelmäinen ja raikas valkoviini monipuoliseen käyttöön.
Salaateille, kala- ja äyriäisruuille, antipastoille, pizzoille.
Versatile, softly fruity and fresh wine. Enjoy it with salads, fish, seafood, antipasti and pizzas.

Castillo de Molina Reserva Sauvignon Blanc, Chile **P 36,-**

Tyylikkään tasapainoinen, virkeän hapokas ja ihastuttavan hedelmäinen.
Aromikkaille kalaruuille. Vuoden viini 2016.
An elegant, well-balanced, freshly acidic and charmingly fruity wine. For aromatic fish dishes.
Wine of the year 2016 in Finland.

Les Janelles Pinot Grigio, Ranska • France **P 36,-**

Raikas, aromaattinen, hivenen mineraalinen.
Monipuolinen yleisviini buffetpöytään, kana-, kala-, äyriäisruuille, pizzoille ja seurusteluun.
Fresh and aromatic with a slightly mineral flavour. A versatile all-round wine to accompany buffet meals, chicken, fish, seafood and pizza, and to be enjoyed on social occasions.

PUOLIKUIVAT • SEMIDRY

Two Oceans Fresh & Fruity, Etelä-Afrikka • South Africa **P 32,-** **16 6,90**

Miellyttävän tasapainoinen, runsas ja hedelmäinen. Salaateille, pastalle, kana- ja kalaruuille sekä seurusteluun.
Pleasantly balanced, generous and fruity. An accompaniment to salads, pastas, chicken and fish, as well as a for socializing.

Jacob's Creek Twin Pickings, Australia **P 32,-** **16 6,90**

Kesäisen kevyt ja raikas valkoviini sellaisenaan tai koristeilla. Sopii myös tulisille ruuille ja kevyemmille jälkiruuille.
Alkoholipitoisuus 9 %. A light and fresh summer white wine to be enjoyed as such or with garnishes.
Also perfect for hot & spicy food and light desserts.

PUNAVIINIT RED WINES

KESKITÄYTELÄISET • MEDIUM-BODIED

Tarapacá Carmenere, talon punaviini, Chile **P 32,- 16 6,90**

Miellyttävän tasapainoinen, pehmeän pyöreän tanniininen. Noutopöytään, liharuuille ja sellaisenaan nautittavaksi.
House red wine. Pleasantly balanced with smooth, round tannins. Enjoy it with buffet meals, meat dishes or as such.

Robertson Pinotage, Etelä-Afrikka • South Africa **P 35,- 16 7,60**

Kirsikkainen, luumuinen, hennon mausteinen. Liharuokien yleisviini ja seurusteluun.
Cherry and plum flavours with delicate hints of spice. An all-round wine to accompany meat dishes and for socializing.

Farina Rosso for Every day, Italia • Italy **P 32,- 16 6,90**

Helposti nautittava, miellyttävän pehmeä viini monipuoliseen käyttöön. Pizza, pasta, antipastot.
A versatile, accessible and pleasantly soft wine. For pizzas, pasta dishes and antipasti.

Campo Viejo Crianza, Espanja • Spain **P 36,50**

Pehmeä, kypsän luumuinen, kevyen vaniljainen, tasapainoinen. Monipuolinen yleisviini liha- ja vihannesruuille.
Velvety with good tannin and acidity. For red meat dishes, pasta dishes and vegetables.

Zensa Primitivo Organic luomuviini, Italia **P 38,50**

Marjainen, morkkainen, pehmeän hedelmäinen ja elegantti viini. Tummille liharuuille ja tuhdeille pastoille. Loistava esimerkki Apulian alueen huippuviineistä.
Organic wine, Italy. An elegant, softly fruity wine with berry and mocha notes. Enjoy it with red meat and rich pasta dishes. An excellent example of the top-quality wines produced in the region of Puglia.

Les Jamelles Malbec, Ranska • France **P 36,-**

Pehmeän hedelmäinen, miellyttävän tanniininen. Perinteisten liharuokien kumppani ja sellaisenaan nautittavaksi.
Softly fruity with pleasant tannins. An accompaniment to classic meat dishes, or to be enjoyed as such.

TÄYTELÄISET • FULL-BODIED

Jacob's Creek Classic Shiraz, Australia **P 34,50 16 7,40**

Runsas, pyöreätanniininen, monivivahteinen, kypsän hedelmäinen. Hitaasti kypsennetyille liharuuille, lampaalle tai grilliruuille.
Generous, richly nuanced, ripe and fruity with round tannins. For slow-cooked meat dishes, lamb and grilled dishes.

Castillo de Molina Reserva Cabernet Sauvignon, Chile **P 36,50**

Rehevän tasapainoinen, runsaan hedelmäinen ja lempeän tanniininen. Laadukas ja hyvin tehty viini tummille liharuuille.
Lusciously balanced and generously fruity with gentle tannins. A high-quality, well-made wine for red meat dishes.

Quinta das Setencostas, Portugali • Portugal **P 37,- 16 8,00**

Vaniljainen, notkean maukas. Tummille liharuuille. Viinilehden vuoden punaviini 2014.
Supple with a vanilla flavour. For red meat dishes. Chosen by Viinilehti magazine as Red Wine of the Year 2014.

JÄLKIRUOKAVIINI DESSERT WINE

Famiglia Bianchi Late Harvest, Argentiina

8 7,90 / 8 cl

Hienostuneen makea ja aromikas viini jälkiruuille.

Elegantly sweet and aromatic wine to accompany desserts. From Argentina.

KUOHUVIINI SPARKLING WINES

Blossom Brut Cava, Espanja • Spain

P 32,-

Kuiva, pehmeän raikas. Kala- ja äyriäisruuille, aperitiiviksi, seurusteluun.

Dry, soft and fresh. Enjoy it with fish and seafood, as an aperitif or on social occasions.

Verrocchio Prosecco, Italia • Italy

P 32,50

Kuiva, hedelmäisen kevyt ja raikas. Hieno aperitiivi, salaateille, äyriäisille ja grillatulle kalalle.

Dry, fruity, light-bodied and fresh. An excellent aperitif and an accompaniment to salads, seafood and grilled fish.

Masottina Prosecco, Italia • Italy

20 12,50

Kuiva ja hedelmäinen. Aperitiiviksi ja kevyille ruuille. Dry and fruity wine on every occasion.

Ballet Demi-Sec Carte Noire, Ranska • France

P 30,

20 10,50

Puolikuiva, nuori, runsaan hedelmäinen ja suuntäyteinen. Onnittelumaljaksi ja seurusteluun.

Semi-dry, young, generously fruity and mouth-filling. For celebratory toasting and socializing.

Fresita, Chile

P 34,50

20 11,-

Makea, maustettu tuoreilla mansikoilla. Jälkiruuille, aperitiiviksi ja seurusteluun.

Sweet, flavoured with fresh strawberries. Enjoy it with desserts, as an aperitif or on social occasions.

SAMPPANJA CHAMPAGNE

Joseph Perrier Cuvee Royal Brut, Ranska • France **P** 69,-

Maku on kuiva ja runsaan hedelmäinen. Aperitiiviksi ja ruokailun yhteyteen hienolle illalliselle.

Genuine dry champagne. Generously fruity. An aperitif and an accompaniment to food at dinner parties.

P Pullo 75 cl • Bottle 75 cl

16 16 cl

20 Piccolo 20 cl