

STARTERS

Nacho lautanen // Nacho platter 3€ (L,G)

Lisäksi/With: Salsa Roja 2€, Guacamole 2€, Creme fraiche 2€

Ceviche 8€ (M,G)

Limellä ja jugurtilla marinoitua merilohta, korianterinsiemeniä, chiliä ja pikkelöityä omenaa. // Lime and yoghurt marinated salmon, coriander seeds, chili and pickled

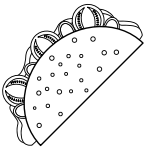
Smoked salmon belly tostada 8€ (L,G)

Savustetusta merilohen maharasvasta tehtyä moussea, pikkelöityjä mustia sinapinsiemeniä ja -porkkanaa, friteerattua lohennahkaa. // Smoked salmon belly mousse, pickled black mustard seeds and carrots, deep fried salmon skin.

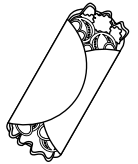
Pozole 8€ (M,G)

Perinteinen meksikolainen kasviskeitto sis. mm. Mustasilmäpapuja, porkkanaa, sipulia, kaalia, maissia ja perunaa. // Traditional Mexican veggie soup. Inc. Black eyed beans, carrots, onion, cabbage, corn and potato.

TACOS Y BURRITOS



Voit valita allaolevista vaihtoehtoisista täytteesi **tacoihin** tai **burrito**on
You can choose one of the listed fillings for your **Tacos** or **Burrito**..



Taco: Sisältää neljä kappaletta maissitacoja,

korianteria, salsa rojan, guacamolen ja creme fraichen. +2€ lisähintaan rice & beans. //Includes four corn tacos, cilantro, salsa roja, guacamole and creme fraiche.+ 2€ rice & beans for the side.

Burrito: Iso vehnätortilla joka kierretään käsinsyötävälle rullalle // Large wheat tortilla made to be eaten by hand.

Thyme roasted beetroots & syrup pumpkin seeds

Timjami paahdettua punajuurta, siirappi kurpitsansiemeniä ja mustapapupyreetä // Thyme roasted beetroots, pumpkin seeds with syrup and black bean pyre.

Taco 16€ (M, G) VEGAN Burrito 17€ (L)

Salmon, scampis & mussels

Valkosipuli-korianterivoissa paistettua merilohta, jättikatkaravunpyrstöjä ja sinisimpukoita. House tabasco-majoneesia ja ruskeassa voissa paahdettuja leivänmuruja // Pan fried salmon, scampis and mussels with garlic-coriander butter. House tabasco mayo and brown butter roasted bread crumbs.

Taco 17€ (G, L) Burrito 18€ (L)

Al Pastor

Chilillä ja ananaksella maustettua, pystygrillissä paistettua ylikypsää possunlapaa.

Lisäksi paistettua tomaattia ja sipulia //

Grilled pork shoulder with pineapple and chili.

Served with pan fried tomato and onion.

Taco 16€ (L,G) Burrito 17€ (L)

Pollo y salsa criolla

Kanaa kypsennettynä salsa criollassa, semi kuivattuja kirsikkatomaatteja ja oregano-creme fraichea // Chicken cooked in salsa criolla, semi dried cherry tomatoes and oregano-creme fraiche.

Taco 16€ (L, G) Burrito 17€ (L)

@PANZAJKL



#PANZAJKL



A LA PLANCHA

Pork ribs with red wine and chipotle chili 20€ (M, G)

Punaviinissä ja chipotle -chilissä yön yli haudutettuja possunribsejä. Lisäksi rice & beans, vihreää-salaattia ja pikkelöityjä kasviksia. // Pork ribs cooked over night with red wine and chipotle chili. Serve with rice & beans, green salad and pickled veggies.

Catch of the day with black bean stew 23€ (M, G)

Paistettua kalaa, mausteista mustapapupataa ja house tabasco pikkelöityä paksoita. Lisäksi rice & beans, vihreää-salaattia ja pikkelöityjä kasviksia. // Pan fried fish, spicy black bean stew and house tabasco pickled pak choi. Serve with rice & beans, green salad and pickled veggies

Butternut pumpkin confit 16€ (M, G) VEGAN

Confattua myskikurpitsaa, pikkelöityä portobelloa, minttu-kurpitsansiemenpyreetä. Lisäksi rice & beans, vihreää-salaattia ja pikkelöityjä kasviksia. // Confit butternut pumpkin, pickled Portobello, mint and pumpkin seed pyre. Serve with rice & beans, green salad and pickled veggies.

Rice & Beans (M,G)

Sofritolla maustettua paistettua riisiä, papuja ja kananmunaa.

Valitse **vege 14€**, **kana 15€** tai **al pastor 15€**

Fried rice & beans with sofrito and egg.

Choose **veggie 14€**, **chicken 15€** or **al pastor 15€**

KIDS MENU

Pollo y salsa criolla burrito 7€ (L)

Kanaa kypsennettynä salsa criollassa ja rice & beans käärittynä burritoon // Chicken cooked in salsa criolla, wrapped in a burrito

Pork burrito 7€ (L)

Ylikypsää possunniskaa // Overcooked pork neck

Fish Rice & Beans 7€ (M, G)

Paistettua lohta ja rice & beans // Pan fried salmon with rice & beans

DESSERTS

Coffee bean spiced crème brulee 8€ (L,G)

Kahvipavuilla maustettua paahtovanukasta ja tequila marinoituja marjoja. // Coffee bean spiced creme brulee and tequila marinated berries.

Knights. 8€ (L,G)

Köyhät ritarit Panzan tyyliin. // French toast Panza style.

Rum pineapple & vanilla ice cream 8€ (L,G)

Rommissa kypsennettyä ananasta, vaniljajäätelöä ja vadelmamarengia. Pineapple cooked in rum, vanilla ice cream and raspberry meringue.

