

ALKURUOKIA JA SALAATTEJA/FÖRRÄTTER OCH SALLADER

MUIKKU/SIKLÖJA

Kotimaista muikkua, sipulia & ruohosipulia
(gluteenittomana pyydettyäessä)
Inhemsik siklöja, lök & gräslök
(glutenfri vid behov)
13€

HÄRKÄ/OXE

Marinoitu carpaccio kotimaisesta häränlihasta, papuja, paistettu viiriäisenmuna & mallasleipää
(gluteenittomana pyydettyäessä)
Marinerad carpaccio av inhemsik ox, allehanda böror, stekt vaktelägg & maltlimpa
(glutenfri vid behov)
13€

ETANAT/SNIGLAR

Persilja-valkosipulivoissa gratinoituja parmesanetanoita & ciabattaleipää
(gluteeniton leipä pyydettyäessä)
Parmesansniglar gratinerade i persilje-vitlökssmör, & ciabattabröd
(glutenfritt bröd vid behov)
13€

SAVUSIMPUKKAPANNU BLUE CHEESE

Savustettuja sinisimpukoita gratinoituna persilja-valkosipulivoilla ja sinihomejuustolla & ciabattaleipää
(gluteeniton leipä pyydettyäessä)
Rökta blåmusslor gratinerade med persilje-vitlökssmör samt blåmöglost, serveras med ciabattabröd
(glutenfritt bröd vid behov)
14€

SESONGIN SALAATTI/SÄSONGENS SALLAD

Salaattisekoitus, sitruuna-tillivinaigrette, vuohenjuustomousse, pikkelöityjä kasviksia, kirsikkatomaatteja & krutonkeja
(gluteenittomana pyydettyäessä)
Olika sorters sallat, citron-dillvinaigrette, getostmousse, inglada grönsaker, körsbärstomater & brödkrutonger
(glutenfri vid behov)
12€/15€

Pariloidulla jättirapuvartaalla/Med grillat jätteräksspett + 5€
Savustetulla kirjolohella/Med rökt regnbågsforell + 5€

KLASSIKOT/KLASSIKER

ÄYRIÄISKASARI CIOPPINO/SKALDJURSGRYTA CIOPPINO

Simpukoita, katkarapuja ja tiikerirapua mausteisessa äyriäisliemessä, limemajoneesia & ciabattaleipää
(gluteeniton leipä pyydettyessä)
Musslor, räkor och tigerräkor i kryddig skaldjurssky, serveras med limemajonnäs och ciabattabröd
(glutenfritt bröd vid behov)
16€

SINISIMPUKKAKATTILA/MUSSELKASTRULL

Höyrytettyjä tuoreita sinisimpukoita kermaisessa valkoviiniliemessä, talon 30 vuotta käytössä olleella reseptillä! Lisäksi ciabattaleipää
(gluteeniton leipä pyydettyessä)
Färska, ångade blåmuslor i gräddig vittvinssås, efter receptet huset använt sig av i över 30 år! Serveras med ciabattabröd
(glutenfritt bröd vid behov)
17€/25€

BOUILLABAISSE

Ranskalainen kala-äyriäiskeitto Merimakasiinin tapaan & ciabattaleipää
(gluteeniton leipä pyydettyessä)
Fransk fisk- och skaldjurssoppa på Merimakasiinis vis & ciabattabröd
(glutenfritt bröd vid behov)
14€/19€

PERINTEINEN KERMAINEN LOHIKEITTO/TRADITIONELL GRÄDDIG LAXSOPPA

Keittiömestarin saaristolaislimppua & paahdettua voita
(gluteeniton leipä pyydettyessä)
Serveras med köksmästarens skärgårdslimpa samt rostat smör
(glutenfritt bröd vid behov)
13€/18€

GRILLIRAVUT/GRILLADE RÄKOR

Puolikiloa valkosipulivoissa paistettuja kokonaisia katkarapuja & chili-konjakkimajoneesia
Ett halvt kilo hela räkor stekta i vitlökssmör, serveras med chili-konjaksmajonnäs
20€

PIPPURIPIHVI/PEPPARSTEK

Kotimainen härän sisäfilepihvi 160g, kermaisaa valkosipuliperunoita & tummaa pippurikastiketta
Inhemska ox inre filé 160g, gräddig vitlökspotatis & mörk pepparsås
29€

PÄÄRUOKIA/HUVUDRÄTTER

SIENI/SVAMP

Sienikroketti kotimaisista sienistä ja perunasta, lehtikaalia & tomaattiragu
(gluteenittomana pyydettyessä)

Svampkrokett av inhemska svampar och potatis, grönkål & tomatragu
(glutenfri vid behov)

26€

NIERIÄ/RÖDING

Savustettua kotimaista nierää, tattaria & porkkanaa

Rökt inhemsk röding, bovete & morot

28€

KOKONAISENA PAISTETTUA KALAA/HELSTEKT FISK

Kaalialla eri tavoin & hapankaali Beurre Blanc

Kål på olika vis & surkåls-Beurre Blanc

29€

ÄYRIÄISKATTILA/SKALDJURSKASTRULL

Valikoima talon äyriäisiä, kermainen äyriäisliemi & krostini
(gluteenittomana pyydettyessä)

Ett urval av husets skaldjur, gräddig skaldjurssky & krostini
(glutenfri vid behov)

34€

LISUKEANNOKSET/TILLÄGGSPORTIONER

Kermaisia valkosipuliperunoita/Gräddig vitlökspotatis 8€

Maalaisranskalaisia & limemajoneesi/Pommes frites & limemajonnäs 5€

Keitettyjä Siikli-perunoita, voita & tilliä/Kokt Siikli-potatis, smör & dill 4€

Vihersalaatti/Grönsallad 7€

Leipäkori ja levite/Brödkorg och bredbart 6€

TALON ÄYRIÄISHERKUT/HUSETS SKALDJURSDELIKATESSER

FIN DE CLAIRE OSTERIT/FIN DE CLAIRE OSTRON

Mignonette & vodka-appelsiinigranit 

Mignonette & vodka-apelsingranit 

4€ kpl/st

GRATINOIDUT OSTERIT/GRATINERADE OSTRON

a´la MERIMAKASIINI

4€ kpl/st

KUNINGASRAPUPLATE/KUNGSKRABBSTALLRIK

Haudutettua kuningasravunkoipea & soijavoita

Ångat lår av kungskrabba & sojasmör

250g 27€

500g 50€

1kg 90€

SEAFOOD ROYAL PLATTER

(Varaa aikaa näpertelyyn! Tästä riittää puuhaa kahdelle tai jopa kolmelle!)

Kuningasravunkoipea, kotimaisia täplärapuja, tiikerirapuja, Fin de Claire ostereita, kampsimpukkaceviche, grillattuja ja savustettuja jäämeren katkarapuja, marinoituja ja gratinoituja sinisimpukoita, savulohi-perunasalaattia, limemajoneesi, chilimajoneesi, talon kalakeittoa & saaristolaislimppua
(gluteeniton pyydetäessä)

(Reservera tid för denna! Räcker till två om inte tre personer!)

Lår av kungskrabba, inhemska signalkräftor, tigerräkor, Fin de Claire ostron, ceviche av kammussla, grillade och rökta ishavsräkor, marinerade och gratinerade blåmusslor, potatissallad med rökt lax, limemajonnäs, chilimajonnäs, husets fisksoppa & skärgårdslimpa

(glutenfri vid behov)

100€

JÄLKIRUOKIA/EFTERRÄTTER

JUUSTOLAUTA/OSTBRÄDE

Lajitelma kotimaisia juustoja, itsetehtyä marmeladia & talon näkkäriä
Ett urval inhemska ostar serverade med hemgjord marmelad och husets knäcke
11€

SUKLAA/CHOKLAD

Valko- ja tummaa suklaata & marjoja
Vit- och mörk choklad & bär
12€

OHUKAISET/PLÄTTAR

Ohukaiset vaniljamoussella & talon omaa marjahilloa
(sisältää gluteenia)
Plättar med vaniljmousse & husets eget bärsylt
(innehåller gluten)
10€

JÄÄTELÖÄ JA SORBEETA/GLASS OCH SORBET

Valitse suosikkisi:
Maito-, valkosuklaa- tai vaniljajäätelö
Vadelma-mansikkasorbee
Suklaakastikkeella tai talon omalla marjahillolla
3€/pallo

Välj din favorit:
Mjölk-, vitchocklad- eller vaniljglass
Hallon-jordgubbssorbet
Chokladsås eller husets eget bärssylt
3€/boll