

Menu

OSCAR'S
BAR & DINNER

Alkuruoat

VALKOSIPULILEIPÄ | L, L-OVEG (G) 4,90 €  VEGAN
Grillattua talon leipää ja valkosipuli- yrttimaustevoita

MYSIKURPITSA CHEVICHE | G, VEG 7,90 €  VEGAN
Chiliä, limeä, punasipulia, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja yrttisalaattia

Viinisuositus:
Von der Leyen Riesling Trocken, Saksa 7,70 €/12 cl / 48 €/plo

KERMAISTA SIENIKEITTOA | L-OVEG (G) 8,90 €  VEGAN
Paahdettua ruisleipää

KANTTARELLIRISOTTOA | L, G 9,90 €
Hunajapaahdettua possunkylkeä ja hillottua punasipulia
Viinisuositus: Frey Pinot Gris, Saksa 8,50 €/12 cl / 56 €/plo 

SITRUUNASUOLATTUA LOHTA | L (G) 10,90 €
Etikkakurkkua, ruismurua ja Dijon-vuolukermää

ROSÉKSI KYPSENNETTYÄ VASIKANPAISTIA | L (G) 12,90 €
Piparjuurimajoneesia, ruistaikinasipsejä, retiisiä ja miniversosalaattia

Salaatit

SYSSALAATTI | L, (G)
Vihersalaattia, kurkkua, marinoitua kurpitsaa, paahdettua punajuurta, marinoitua punasipulia, kuivattuja karpaloita, marinoitua luomu papuja, pikkelöityjä kanttarelleja ja sitruunavinegrettiä sekä valinnainen lisäke

Naturel | VEG G 10,90 €  VEGAN
Talon valkosipulileivällä | L-OVEG 14,90 €  VEGAN
Laavakivigrillatulla broilerinrinnalla | M G 18,90 €
Grillatulla nieriällä | M G 22,90 €

Viinisuositus:
Von der Leyen Riesling Trocken, Saksa 7,70 €/12 cl / 48 €/plo
Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Katzensprung, Itävalta 8,50 €/12 cl / 56 €/plo 

Starters

GARLIC BREAD | LF, LACTO-OVO- VEG(GF) 4,90 €
Grilled house bread with garlic-herb butter  VEGAN

BUTTERNUT SQUASH CEVICHE | GF, VEG 7,90 €
Chili, lime, red onion, roasted pumpkin seeds and herb salad  VEGAN

Wine recommendation:
Von der Leyen Riesling Trocken, Germany 7,70 €/12 cl / 48 €/btl

CREAMY MUSHROOM SOUP | LACTO-OVO-VEG (GF)
Toasted rye bread 8,90 €  VEGAN

CHANTERELLE RISOTTO | LF, GF 9,90 €

With honey-roasted pork belly

Wine recommendation:
Frey Pinot Gris, Germany 8,50 €/12 cl / 56 €/btl 

LEMON-SALTED SALMON | LF (GF) 10,90 €
Gherkin, rye crumbs and Dijon cream sauce

VEAL ROAST COOKED TO A ROSÉ | LF (GF) 12,90 €
Horseradish mayonnaise, rye bread chips, radish and mini sprout salad

Salads

AUTUMN SALAD LF (GF)
Lettuce, cucumber, marinated pumpkin, roasted beets, marinated red onions, dried cranberries, marinated organic beans, pickled chanterelles and lemon vinaigrette plus optional side dish

Naturel | VEG GF 10,90 €  VEGAN
With house garlic bread | LACTO-OVO-VEG 14,90 €
 VEGAN

With lava stone grilled chicken breast | DF, GF 18,90 €
With grilled char | DF, GF 22,90 €

Wine recommendation:
Von der Leyen Riesling Trocken, Germany 7,70 €/12 cl / 48 €/btl
Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Katzensprung, Austria 8,50 €/12 cl / 56 €/btl 

L = LAKTOOSITON | G = GLUTEENITON | (G) = VOIDAAN VALMISTAA GLUTEENITTOMANA | M = MAIDOTON | VEG=VEGAANINEN | L-OVEG= Mahdollisissa muissa ruoka-aine allergioissa käännythän ystävällisesti henkilökuntamme puoleen.

LF = LACTOSE FREE | GF = GLUTEN FREE | LL = LOW LACTOSE | DF = DAIRY FREE | VEGAN

If you have food allergies, our staff will be glad to assist you.

Käytämme annoksissamme kotimaista naudan ja broilerin lihaa. We use domestic beef and chicken in our dishes.

Pääruoat

GRILLATTUA NIERIÄÄ | L G 25,90 €
Juuresfondantti, palsternakkapyreetä ja porkkanavoikastiketta

ROSMARIINIVOISSA PAISTETTUA SIIKAA | L G 28,90 €
Kanttarellirisottoa, marinoitua myskikurpitsaa ja vihersipsejä

Viinisuositus:

*Von der Leyen Riesling Trocken, Saksa 7,70 €/12 cl / 48 €/plo
Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Katzensprung, Itävalta 8,50 €/12 cl / 56 €/plo*

LAAVAKIVIGRILLATTUA BROILERIA | L G 21,90 €
Parmesaaniperunagratiinia ja konjakki-pippurikastiketta

*Viinisuositus: Frey Pinot Gris, Saksa 8,50 €/12 cl / 56 €/plo
Patriarche Pinot Noir, Ranska 7,70 €/12 cl / 48 €/plo*

LAMPAAN ULKOFIETTÄ | L G 26,90 €
Punajuuririsottoa, rucolapestoa ja Marsalakastiketta

GRILLIPIHVI | L G 27,90 €
Härän ulkofieettä, yrtti-maalaisranskalaisia, punaviini- ja Bearnaisekastiketta
Viinisuositus: Graffigna Genuine Collection Malbec, Argentiina 7,70 €/12 cl / 48 €/plo

HÄRÄN SISÄFILEETÄ | L G 37,90 €
Parmesaaniperunagratiinia ja kermaista kanttarellikastiketta
Viinisuositus: Marqués de Cáceres Reserva, Argentiina 11 €/12 cl / 68€/plo 

PUNAJUURIRISOTTOA 18,90 € VEG, G 
Karamellisoitua punajuurta, paahdettuja manteleita, chavrea ja retiisi-sitrussalaattia
Viinisuositus: Roberto Sarotto Gavi Virgilio Docg, Italia 8,20 €/12 cl / 51 €/plo

Burgerit

OSCARIN PAREMPI BURGER | L (G) 17,90 €
160g jauhettua **lähiseudun** härkää, jääsalaattia, pihvitomaattia, hillottua punasipulia, tupla cheddarjuusto, maustekurkkua, extra pekoni, bbq-kastiketta ja Oscarin majoneesia

Pihvit meille toimittaa kuopiolainen Savo-Karjalan Liha

HIRVIBURGER | L (G) 20,90 €
180g hirven kokolihipihvi, pihvitomaattia, hillottua punasipulia, cheddarjuustoa, maustekurkkua, pekonia rucolaa, puolukkaa ja aiolia

Viinisuositus: La Celia Pioneer Cabernet Franc, Argentiina 8,30 €/12 cl / 52 €/plo 

BURGEREIDEN LISÄKSI
Maalaisranskalaiset | VEG G 5,20 € 
Coleslaw | M G 4,90 €
Vihersalaattia | VEG G 5,90 € 
Gluteeniton sämpylä/leipä | 1,00 €

Dipit: 2 €/kpl

Oscarin majoneesi | M G | Valkosipulimajoneesi | M G
BBQ-Kastike | M G | Piparjuurimajoneesi | M G

Maincourses

GRILLED CHAR | LF GF 25,90 €
Root fondant, parsnip puree and carrot butter sauce

PERCH FRIED IN ROSEMARY BUTTER | LF GF 28,90 €
Chanterelle risotto, marinated butternut squash and green chips

Wine recommendation:

*Von der Leyen Riesling Trocken, Germany 7,70 €/12 cl / 48 €/btl
Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Katzensprung, Austria 8,50 €/12 cl / 56 €/btl*

LAVA STONE GRILLED CHICKEN | LF GF 21,90 €
Parmesan potato gratin and cognac pepper sauce

*Wine recommendation: Frey Pinot Gris, Germany 8,50 €/12 cl / 56 €/btl
Patriarche Pinot Noir, France 7,70 €/12 cl / 48 €/btl*

LAMB SIRLOIN | LF GF 26,90 €
Beetroot risotto, rocket pesto and Marsala sauce

GRILLED STEAK | L G 27,90 €
Beef sirloin, herb-country fries, red wine and Bearnaise sauce
Wine recommendation: Graffigna Genuine Collection Malbec, Argentina 7,70 €/12 cl / 48 €/btl

BEEF TENDERLOIN | LF GF 37,90 €
Parmesan potato gratin and creamy chanterelle sauce
Wine recommendation: Marqués de Cáceres Reserva, Argentina 11 €/12 cl / 68€/btl 

BEETROOT RISOTTO | VEG, GF 18,90 € 
Caramelized beetroot, roasted almonds, chavre and radish-citrus salad
Wine recommendation: Roberto Sarotto Gavi Virgilio Docg, Italy 8,20 €/12 cl / 51 €/btl

Burgers

OSCAR ´S SPECIAL BURGER | LF (GF) 17,90 €
160g **local ground** beef patty, iceberg lettuce, beef tomato, caramelized red onion, double cheddar cheese, pickles, extra bacon, BBQ sauce and Oscar's mayonnaise

The steaks are supplied to us by Savo-Karjalan Liha from Kuopio.

ELK BURGER | LF (GF) 20,90 €
180g whole elk steak, steak tomato, pickled red onion, cheddar cheese, pickles, bacon, rocket, lingonberry and aioli

Wine recommendation: La Celia Pioneer Cabernet Franc, Argentina 8,30 €/12 cl / 52 €/btl 

BURGER SIDE OPTIONS
The country style fries | VEG GF 5,20 € 
Coleslaw | DF GF 4,90 €
Greensalad | VEG GF 5,90 € 
Glutenfree bun | 1,00 €

Dips: 2 €/each

Oscar's mayonnaise | DF GF | Garlic mayonnaise | DF GF
BBQ-sauce | DF GF | Horseradish mayonnaise | DF GF

L = LAKTOOSITON | G = GLUTEENITON | (G) = VOIDAAN VALMISTAA GLUTEENITTOMANA | M = MAIDOTON | VEGAANINEN

Mahdollisissa muissa ruoka-aine allergioissa käännythän ystävällisesti henkilökuntamme puoleen.

LF = LACTOSE FREE | GF = GLUTEN FREE | LL = LOW LACTOSE | DF = DAIRY FREE | VEGAN

If you have food allergies, our staff will be glad to assist you.

Käytämme annoksissamme kotimaista naudan ja broilerin lihaa. We use domestic beef and chicken in our dishes.

Lihaton lokakuu / Meatless October

Voit tilata listalta joko yksittäisannoksen tai menun 38 €

*Metsäsieniquiche | L 11,90 €
Miniversosalaattia ja rucolapestoa*

*Grillattu kasvispihvi | L G 16,90 €
Parmesaaniperunapaistosta, palsternakkapyrettä ja porkkanavoikastiketta*

*Suklainen juustokakku Pä 9,90 €
kirsikkahilloketta*

You can order either a single dish or a menu from the list for 38 €

*Forest mushroom quiche | LF 11.90 €
Mini sprout salad and rocket pesto*

*Grilled veggie steak | LF GF 16.90 €
Baked parmesan potatoes, parsnip puree and carrot butter sauce*

*Chocolate cheesecake contains nuts 9.90 €
Cherry compote*

L = LAKTOOSITON | G = GLUTEENITON | (G) = VOIDAAN VALMISTAA GLUTEENITTOMANA | M = MAIDOTON | VEGAANINEN

Mahdollisissa muissa ruoka-aineallergioissa käännythän ystävällisesti henkilökuntamme puoleen.

LF = LACTOSE FREE | GF = GLUTEN FREE | LL = LOW LACTOSE | DF = DAIRY FREE | VEGAN

If you have food allergies, our staff will be glad to assist you.

Käytämme annoksissamme kotimaista naudan ja broilerin lihaa. We use domestic beef and chicken in our dishes.

Kuukauden Burger

Kuukausittain vaihtuva burger!

Kuukauden burgerin hinta pysyy joka kuukausi samana 24 €.
Nautiskele kuukausittain vaihtuvasta burgerista vaikka joka kuukausi!

RIISTABURGER | L (G)24,00 €

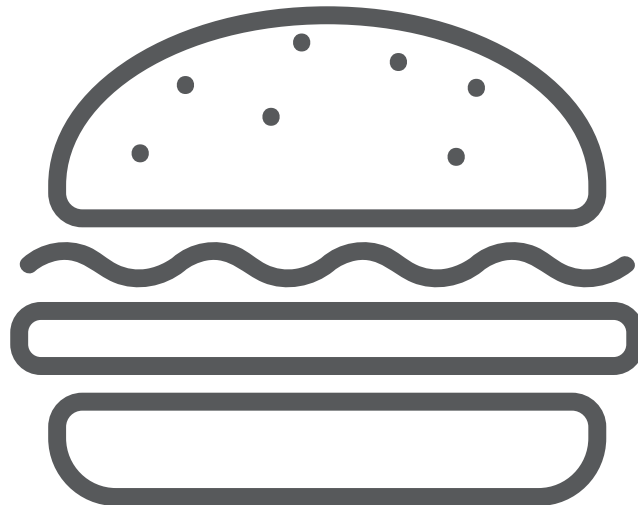
Savuporomajoneesia, karpalohilloketta, suolakurkkua,
rucolaa ja maalaisranskalaiset

Monthly burger!

The price of the monthly burger remains the same every month at 24 €
Enjoy the monthly burger every month!

GAMEBURGER | LF (GF)24,00 €

Smoked reindeer mayonnaise, cranberry compote, pickles,
arugula and country fries



L = LAKTOOSITON | G = GLUTEENITON | (G) = VOIDAAN VALMISTAA GLUTEENITTOMANA | M = MAIDOTON | VEGAANINEN

Mahdollisissa muissa ruoka-aineallergioissa käännythän ystävällisesti henkilökuntamme puoleen.

LF = LACTOSE FREE | GF = GLUTEN FREE | LL = LOW LACTOSE | DF = DAIRY FREE | VEGAN

If you have food allergies, our staff will be glad to assist you.

Käytämme annoksissamme kotimaista naudan ja broilerin lihaa. We use domestic beef and chicken in our dishes.

Maalta menu 47 €

Kanttarellirisottoa | L, G
Hunajapaahdettua possunkylkeä ja hillottua punasipulia
Chanterelle risotto | LF, GF
Honey-roasted pork belly and pickled red onions

Grillipihvi | L G
Härän ulkofileetä, yrtti-maalaisranskalaisia, punaviini- ja Bearnaisekastiketta
Grilled steak | LF GF
Beef sirloin, herb country-style fries, red wine and Béarnaise sauce

Karamellipannacotta | L G PÄ
Sokeroituja puolukoita ja pähkinää
Caramel Panna Cotta | LF GF contains nuts
Sugared lingonberries and nuts

Järveltä menu 49 €

Sitruunasuolattua lohta | L (G)
Etikkakurkkua, ruismurua ja Dijon-vuolukermää
Lemon-cured salmon | LF (GF)
Gherkin, rye crumbs and Dijon cream sauce

Rosmariinivoissa paistettua siikaa | L G
Kanttarellirisottoa, marinoitua myskikaalia ja vihersipsejä
Whitefish fried in rosemary butter | LF GF
Chanterelle risotto, marinated savoy cabbage, and green chips

Mustikkaa ja ruista
Ruistaikinassa kotimaisia mustikoita ja valkosuklaamoussea
Blueberries and rye
In rye dough, domestic blueberries and white chocolate mousse

Puutarhasta Menu 36 € VEGAN

Myskikurpitsa chevice | VEG G
Chiliä, limeä, punasipulia, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja yrttisalaattia
Butternut squash ceviche | VEG GF
Chili, lime, red onion, roasted pumpkin seeds, and herb salad

Punajuuririsottoa | VEG
Karamellisoitua punajuurta, paahdettuja manteleita, chavrea ja retiisi-sitrussalaattia
Beetroot Risotto | VEG
Caramelized beetroot, roasted almonds, chèvre, and radish-citrus salad

Omenaa ja kauraa | VEG
Luomukaurapaistosta, satokauden omenaa, rommirusinaa ja vaniljajäätelöä
Apple and Oats | VEG
Organic oat bake, seasonal apple, rum raisins, and vanilla ice cream

L = LAKTOOSITON | G = GLUTEENITON | (G) = VOIDAAN VALMISTAA GLUTEENITTOMANA | M = MAIDOTON | VEGAANINEN
Mahdollisissa muissa ruoka-aine allergioissa käännythän ystävällisesti henkilökuntamme puoleen.
LF = LACTOSE FREE | GF = GLUTEN FREE | LL = LOW LACTOSE | DF = DAIRY FREE | VEGAN
If you have food allergies, our staff will be glad to assist you.

Käytämme annoksissamme kotimaista naudan ja broilerin lihaa. We use domestic beef and chicken in our dishes.

Jälkiruokia

KARAMELLIPANNACOTTA | L G PÄ 9,90 €
Sokeroituja puolukoita ja pähkinää

OMENAA JA KAURAA | VEG 9,90 €
Luomukaurapaistosta, satokauden omenaa,
rommirusinaa ja vaniljajäätelöä



MUSTIKKAA JA RUISTA 9,90 €
Ruistaikinassa kotimaisia mustikoita ja
valkosuklaamoussea

JÄÄTELÖPALLO & KASTIKE | 5,90 €
Jäätelövaihtoehdot:
Vanilja, suklaa | L
Mansikka | M
Kauden sorbetti
Kinuski- tai suklaakastiketta

Jälkiruokaviinit

RUDOLF MULLER EISWEIN, Saksa | 12,00 € / 8 cl
100 % Sylvaner
Alkoholi 8,0 % | sokeri 139 g/l
Makea, hapokas, aprikoosinen, hunajainen

MOSCATO D'ASTI LA VITA, Italia | 8,60 € / 8 cl
100 % Moscato
Alkoholi 5,0 % | sokeri 126,6 g/l
Makea, keskihapokas, hedelmäinen, kukkainen

DR.PAULY-BERGWEILER NOBLE HOUSE
BEERENAUSSLESE, Saksa | 14,00 € / 8 cl
100 % Riesling
Alkoholi 9,0 % | sokeri 120 g/l
Makea, erittäin hapokas, hedelmäinen,
hunajameloninen, passionhedelmäinen



Desserts

CARAMEL PANNACOTTA | LF GF CONTAINS NUTS 9,90 €
Candied lingonberries and walnuts

APPLE AND OATS | VEG 9.90 €
Organic oat roast, seasonal apples,
rum raisins and vanilla ice cream



BLUEBERRY AND RYE 9.90 €
Rye dough with Finnish blueberries and
white chocolate mousse

ICE CREAM AND SAUCE LL | 5,90 €
Vanilla, chocolate | LF
Strawberry | DF
Seasonal sorbet
Caramel or chocolate sauce

Dessertwines

RUDOLF MULLER EISWEIN, Germany | 12,00 € / 8 cl
100 % Sylvaner
Alcohol 8,0 % | sugar 139 g/l
Sweet, tart, apricot, honey

MOSCATO D'ASTI LA VITA, Italy | 8,60 € / 8 cl
100 % Moscato
Alcohol 5,0 % | sugar 126,6 g/l
Sweet, fruity, floral, aromatic

DR.PAULY-BERGWEILER NOBLE HOUSE
BEERENAUSSLESE, Germany | 14,00 € / 8 cl
100 % Riesling
Alcohol 9,0 % | sugar 120 g/l
Sweet, very tart, fruity, honeydew melon, passion fruit



Viinit

Punaviinit

PATRIARCHE PINOT NOIR, RANSKA

7,70 €/12 cl 48 €/plo

* 100% Pinot Noir

* Kevyt, hienostuneet tanniinit, vadelmainen, mustaherukkainen

* Viinillä on Terra Vitis-sertifikaatti. Se takaa vastuullisen viininviljelyn jonka tavoitteena on suojella luontoa, suojella ihmistä ja varmistaa tuottajan taloudellinen elinkelpoisuus.

GRAFFIGNA GENUINE COLLECTION MALBEC
ARGENTIINA

8,20 €/12 cl 51 €/plo

* 100 % Malbec

* Runsaan täyteläinen ja mausteisen marjainen

LA CELIA PIONEER CABERNET FRANC, ARGENTIINA

8,30 €/12 cl 52 €/plo

* 100% Cabernet Franc

* Keskitäyteläinen, tamminen, keskitäyteläinen, ruutinen, mausteinen, elegantti



PETER LEHMANN PORTRAIT SHIRAZ, AUSTRALIA

9,30 €/12 cl 58 €/plo

* 100 % Shiraz

* Täyteläinen, keskitanniininen, lämmin, kypsän karpaloinen, tummasuklainen

CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA, CHILE

8,00 €/12 cl 49 €/plo

* 100% Cabernet Sauvignon

* Keskitäyteläinen, mehevä ja hilloinen.

MARQUÉS DE CÁCERES RESERVA, ESPANJA

11,00 €/12 cl 68 €/plo

* 85% Tempranillo, 10% Garnacha ja 5% Graciano

* Täyteläinen, tanniininen, tumman kirsikkainen, taatelinen, karhunvatukkainen, nahkainen, mausteinen, tamminen, roteva ja voimakas



Viinien aatelia

I CASTEI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

79,00 €/plo

ITALIA

* 70 % Corvina Veronese, 25 % Rondinelle, 5 % Molinara

* Keskitäyteläinen, tanniininen, tumman kirsikkainen, kypsän karpaloinen, viikunanainen



Valkoviinit

VON DER LEYEN RIESLING TROCKEN, SAKSA 7,70 €/12 cl 48 €/plo

* 100 % Riesling

* Kuiva, hapokas, raikas, vihreä omena, sitruksisuutta, aavistuksen mineraalinen

FREY PINOT GRIS , SAKSA

8,50 €/12 cl 56 €/plo

* 100 % Pinot Gris

* Kuiva, hapokas, raikkaan hedelmäinen

DOMÄNE WACHAU GRÜNER VETLINER FEDERSPIEL KATZENSPRUNG
ITÄVALTA

* 100 % Grüner Veltliner

8,50 €/12 cl 56 €/plo

* Kuiva, hapokas, sitruksinen, omenainen, limettinen



DR.PAULY-BERGWEILER RIESLING FEINHER, SAKSA 8,50 €/12 cl 52 €/plo

* 100 % Riesling

* Puolimakea, hapokas, karviaismainen, persikkainen, hedelmäinen



ROBERTO SAROTTO GAVI VIRGILIO DOCG, ITALIA 8,20 €/12 cl 51 €/plo

* 100% Cortese

* Kuiva, hapokas, hennon mineraalinen, päärynäinen

ALKOHOLITON VALKOVIINI HANS BAER, SAKSA 9,00 €/plo/25 cl

*100 % Riesling

*Puolimakea, hapokas, viheromenainen, sitruksinen. Raikas ja eloisa alkoholiton valkoviini.



Kuohuviinit

FIORISSIMO PROSECCO EXTRA DRY, ITALIA 46 €/PLO

* 100% Glera

* kuiva, hapokas, kypsän sitruksinen, päärynäinen, viheromenainen

GRAN PASSIONE ORGANIC DRY SPUMANTE, ITALIA 48 €/PLO

*Pinot Grigio, Chardonnay

*Puolikuiva, keskihapokas, päärynäinen, persikkainen, kevyen sitruksinen, hennon mausteinen

FIORISSIMO PROSECCO EXTRA DRY, ITALIA 14,50 €/PLO/20 CL

* Kuiva, hapokas, kypsän sitruksinen, päärynäinen



Kuohuviinilasillinen

8,00 €/12 cl

Alkoholiton kuohuviinilasillinen

4,00 €/12 cl

ALKOHOLITON KUOHUVIINI HENKELL SPARKLING PICCOLO

* Makea, hapokas, sitruksinen, omenainen,

8,50 €/plo/20 cl 25,00 €/plo 0,75 cl

kypsän valkoherukkainen.

* Kuohuviinin nautinto heille, jotka haluavat nauttia laadukkaasta viinistä ilman alkoholia.

Spritzerit

Aperol Spritz 12.70 €

6 cl Aperol

9 cl Fioriossimo Prosecco

Minonetto Spritz 10.80 €

4 cl Mionetto Aperitivo

6 cl Fioriossimo Prosecco

Southside Spritz 10,70 €

4 cl Tanqueray London Dry

12 cl Fonti di Crodo Limonata Lime-Mint

limeä, tuoretta minttu, jäitä



Drinkit

Mango Cocktail 9.50 €

4 cl Alku Blackcurrent

2 cl Mango puree

1 cl limemehu

Red soda ja gingerale

jäitä, karpaloita ja mintunlehtiä

Baileys valkovenäläinen 7.90 €

3 cl Baileys Espresso Crème

1 cl Vodka

Maito

Meukow Wild Berry Mule 9.00 €

4 cl Meukow Wild Berry

1 cl tuoretta limemehua

Ginger beeriä

Kyrö gin tonic 13.20 €

4 cl Kyrö Napue gin

tonic, karpaloita ja rosmariinioksa

Morgan cola 8.20 €

4 cl Captain Morgan Spiced Gold

Pepsi, sitruunanviipale

Mocktailit

Mango Mocktail 7,50 €

2 cl Mango puree

1 cl limemehu

Red soda, gingerale

jäitä, karpaloita ja mintunlehtiä

Inkivääri-lime Mocktail 7,50 €

Alkoholitonta inkivääriolutta

lime mehua

kivennäisvettä

Holiton omenatonic 7,50 €

Omenamehua

Tonic

lime, sokerisiirappi

Gimlet Mocktail 7,50 €

Gordon ´s Gin 0 %

sokeriliemi

lime mehua

Oluet

Aura III 4,5 % | 8,00 € 0,4l | 9,20 € 0,5l
Aromaattisella Saazer-jalohumalalla viimeistelty
vaalea lager-olut.

Krusovice Imperial 5 % | 11,60 € 0,4l
Pils-tyyppinen, vaalea lager -olut, Tsekki.

Birra Moretti 4,6 % | 8,80 € 0,33l
Italialaistyyppinen premium lager-olut.

Lahden Erikois- Neipa 5,5 % | 8,60 € 0,33l
Kullankeltainen voimakas täysmallas pintahiivaolut.

Lapin Kulta Luomu 4,5 % | 7,20 € 0,33l
Raikas ja täyteläinen gluteeniton Lager-olut.
Valmistuksessa on käytetty 100 % suomalaista luomuahraa.



Aura tumma 5,2 % | 12,50 € 0,50l
Täyteläinen ja pehmeä - keskiasteisesti humaloitu lager olut

Heineken 5 % | 8,30 € 0,33l
Premium lager olut

Lahder Erikois A 5,3 % | 10,50 € 0,5l
Kullankeltainen, vahva ja täyteläinen, maltaanpehmeä
täysmallaslager

Beers

Aura III 4.5% | 8.00 € 0.4l | 9.20 € 0.5l
A pale lager beer finished with aromatic
Saazer noble hops.

Krusovice Imperial 5 % | 11,60 € 0,4l
Pils-type, pale lager beer, Czech Republic

Birra Moretti 4,6 % | 8,80 € 0,33l
Italian-style premium lager beer

Lahden Erikois- Neipa 5,5 % | 8,60 € 0,33l
A golden yellow, strong full-malt surface
yeast beer.

Lapin Kulta Luomu 4,5 % | 7,20 € 0,33l
A fresh and full-bodied gluten-free Lager beer.
Made with 100% Finnish organic barley.



Aura Dark 5,2 % | 12,50 € 0,50l
Full-bodied and smooth - medium hopped
lager beer

Heineken 5 % | 8,30 € 0,33l
Premium lager beer

Lahder Erikois A 5,3 % | 10,50 € 0,5l
Golden yellow, strong and full-bodied,
malt-soft full-malt lager

Siiderit, lonkerot ja Seltzerit

Happy Joe Dry Pear 4,7, % | Happy Joe Dry Apple | 8,00 € 0,275l
Hartwall Original Long Drink 5,5 %. | 8,50 € 0,33l
Hard seltzer lime 4,5 % | 9,80 € 0,33l
Hard seltzer vadelma 4,5 % | 9,80 € 0,33l

Alkoholittomat / Non-alcoholic

Birra Moretti 0 % | 6,50 € 0,44l
Guinness Stout 0 % | 7,20 € 0,44l
Heineken 0 % | 6,30 € 0,33l
Lapin Zero 0 % | 5,20 € 0,33l

Happy Joe Dry apple 0 % | 5,90 € 0,275l
Hartwall Ananas lonkero 0 % | 6,00 € 0,33l
Hartwall Vadelma lonkero 0 % | 6,00 € 0,33l

Pepsi, Pepsi Max, Jaffa, 7-UP 5,00 € 0,5l
Vichy 3,00 € | 0,275l Vichy 4,00 € | 0,5l

Jäävesikannu | 2,00 €/hlö / Ice water jug | 2.00 €/person