

RETRO ENOTECA

MENU

48€

Alkuun

Härkätartar L,G

Graavattua keltuaista, yrttikastiketta

tai

Kukkakaali panna cotta V,G

Pikkelöityjä viinirypäleitä ja karamellisoitua maa-artistokkaa

Pääruoksi

Tomaattirisotto tai -pasta L (saat.G,V)

Kaltattuja kirsikkatomaatteja ja parmesaani crumblea

tai

Häränhätä Bolognese L (saat. G)

Kolme päivää haudutettua bolognesea

Jälkiruoksi

Basilikasorbetti V,G

Karamellisoitua kauraa ja mansikkaa

tai

Tiramisu L,G

Mascarponesorbettia ja marsalafoam

~

Starters

Beef tartare L,G

Cured egg yolk, herb sauce

or

Cauliflower panna cotta V,G

Pickled grapes and caramelized Jerusalem artichoke

Main courses

Tomato risotto or pasta L (ask G,V)

Peeled cherry tomatoes and parmesan crumble

or

Oxtail Bolognese L (ask G)

Three-day slow-braised bolognese

Dessert

Basil sorbet V,G

Caramelized oats and strawberries

or

Tiramisu L,G

Mascarpone sorbet and Marsala foam

RETRO ENOTECA

ANTIPASTI

Kinkut 6€ M,G

Coppa, salami, prosciutto crudo, mortadella

Säilöttyjä kasviksia 6€ M,G,V

Marinoidut oliivit 6€ V,G

Juustoa, hilloketta, näkkäriä 6€ (saat. G)

Retron juustolautanen 16€ (saat. G)

Retron maistelulautanen 28€ (saat. G)

Härkätartar 16,5€ L,G

Graavattua keltuaista, yrttikastiketta

Kukkakaali panna cotta 14,5€ V,G

Pikkelöityjä viinirypäleitä ja

karamellisoitua maa-artisokkaa

PASTA & RISOTTO

Teemme pastat itse paikan päällä

Pasta al Limone 24€ L (saat. G,V)

Sitruunapastaa ja friteerattua hopeasipulia

Avocadopasta 25€ L (saat. G,V)

Pikkelöityä punakaalia ja kesäkurpitsaa

Havaijipasta 25€ L (saat. G)

Limemarinoitua ananasta ja prociutto crudo

Pasta Carbonara 25€ L (saat. G)

Paahdettua Guancialea ja parmesaanikreemiä

Häränhätä Bolognese 25€ L (saat. G)

Kolme päivää haudutettua bolognesea

Risotto Carbonara 25€ L,G

Paahdettua Guancialea ja keltuaiskreemiä

Tomaattirisotto tai -pasta 25€ L (saat.G,V)

*Kaltattuja kirsikkatomaatteja ja parmesaani
crumblea*

XO-risotto tai -pasta 25€ L (saat.G)

Confitlohta ja pikkelöityä avomaan kurkkua

Sieniraviolit 25€ L

Paahdettuja ja pikkelöityjä sieniä

DOLCI

Basilikasorbetti 12€ V,G

Karamellisoitua kauraa ja mansikkaa

Affogato al caffè 12€ L,G

Vaniljajäätelöä

Torta della Nonna 14€ L

Karamellisoitua mantelia ja kirsikkaa

Tiramisu 14€ L,G

Mascarponesorbettia ja marsalafoaam

Vanilja Espresso Martini 15€ L,G

*Vaniljajäätelöä, kahvilikööriä, espressoa
ja vodkaa*

RETRO ENOTECA

ANTIPASTI

Cured meats 6€ M,G
Coppa, salami, prosciutto crudo, mortadella
Pickled Vegetables 6€ M,G,V
Marinated olives 6€ M,G
Cheese with jam and crispbread 6€ (ask G)
Retro cheese platter 16€ (ask G)
Retro tasting platter 28€ (ask G)

Beef tartare 16,5€ L,G
Cured egg yolk, herb sauce
Cauliflower panna cotta 14,5€ V,G
Pickled grapes and caramelized Jerusalem artichoke

PASTA & RISOTTO

Our pastas are made in-house

Pasta al Limone 24€ L (ask G,V)
Lemon pasta with fried white onion
Avocado pasta 25€ L (ask G,V)
Pickled red cabbage and zucchini
Hawaii pasta 25€ L (ask G)
Lime-marinated pineapple and prosciutto crudo
Pasta Carbonara 25€ L (ask G)
Roasted guanciale and parmesan cream
Oxtail Bolognese 25€ L (ask G)
Three-day slow-braised bolognese

Risotto Carbonara 25€ L,G
Roasted guanciale and egg yolk cream
Tomato risotto or pasta 25€ L (ask G,V)
Peeled cherry tomatoes and parmesan crumble
XO risotto or pasta 25€ L (ask G)
Confit salmon and pickled field cucumber
Mushroom ravioli 25€ L
Roasted and pickled mushrooms

DOLCI

Basil sorbet 12€ V,G
Caramelized oats and strawberries
Affogato al caffè 12€ L,G
Vanilla ice cream
Torta della Nonna 14€ L
Caramelized almonds and cherries

Tiramisu 14€ L,G
Mascarpone sorbet and Marsala foam
Vanilla Espresso Martini 15€ L,G
Vanilla ice cream, coffee liqueur, espresso and vodka

COCKTAILS

15€

Retro Lady

Talon Limoncelloa, giniä, sitruunaa & tonicvettä / *House Limoncello, gin, lemon & tonic*

Paper Plane

Maker's Mark, Amaro Nonino, Aperol & sitruunaa / *Maker's Mark, Amaro Nonino, Aperol & lemon*

Rabarbaro

Talon Raparperilikööriä, sitruunaa & soodaa / *House Rhubarb liqueur, lemon & soda water*

Crema di Nocciole

Talon hasselpähkinälikööriä, vodkaa ja kermaa / *House Hazelnut liquor, Vodka & cream*

HOUSE SPRITZ

15€

Arancello Raspberry
Limoncello Rhubarb

VIRGIN COCKTAILS

11,5€

Basil Smash

Lyre's Dry Spirit, basilikaa, minttua & sitruunaa / *Basil Smash Lyre's Dry Spirit, basil, mint & lemon*

Italian Orange & Tonic

Lyre's Italian Orange & tonic / *Lyre's Italian Orange & tonic*

Juniper Fizz

Talon katajanmarjasiirappia, sitruunaa & soodaa / *House Juniper Syrup, lemon & soda water*

Pompelmo-Salvia Sour

Talon Verigreippilikööriä, tuoretta salviaa, salviasiiirappia & sitruunaa / *House Blood orange liqueur, fresh sage, sage suryp & lemon*

Amaro Lampone

Talon Vadelmalikööriä, Avernaa, limeä & bittereitä / *House Raspberry liqueur, Averna, lime & bitters*

Espresso Martini

Talon Kahvilikööriä, vodkaa & espressoa / *House Coffee liqueur, vodka & espresso*

Grappa Sour

Grappa di Barolo, sitruunaa, sokeria & valkuaista / *Grappa di Barolo, lemon, sugar & egg white*

BIRRA

Peroni 5% 0,33l – 9,5€

Pohjala Virmalised Ipa 6,5% 0,33l – 10,5€

Lonkero 0,33l – 11,5€

ACQUA

Suodatettua, jäähdtyettyä vettä karahvissa
Filtered, cooled water in carafe

Still vesi 2€ Still water

Hiilihapotettu vesi 4€ Sparkling Water

Hinta per henki, sis. täydennykset

Price per person, refills included