RETRO ENOTECA

MENU 49,50€

Alkuun
Punajuuritartar L,G (saat. V)
Yrttikastiketta, keltuaiskreemiä
tai
Carpaccio L,G
Ruijanpallas carpaccio, pikkelöityä karviaista

Pääruoaksi
Romescopasta L (saat. G,V)
Kristallisoitua hasselpähkinää
tai
Häränhäntä bolognese L (saat. G)
Kolme päivää haudutettua bolognesea

Jälkiruoaksi
Mantelikakku V,G
Tummasuklaamoussea ja hillottua appelsiinia
tai
Tiramisu G
Mascarponesorbettia ja marsalafoam

MENU 49,50€

Starters
Beatroot tartare L,G (ask V)
Herb sauce, egg yolk creme
or
Carpaccio L,G
Halibut carpaccio, pickled gooseberries

Main courses
Pasta Romesco L (ask G,V)
Candied hazelnuts
or
Oxtail bolognese L (ask G)
Three-day slow-braised bolognese

Dessert
Almond cake V,G
Dark chocolate mousse and preserved orange
or
Tiramisu G
Mascarpone sorbet and Marsala foam

RETRO ENOTECA

ANTIPASTI

Valikoima kinkkuja 8€ M,G
Säilöttyjä kasviksia 6€ M,V,G
Marinoidut oliivit 7€ V,G
Vihreät tai mustat oliivit
Juustoa, hilloketta, näkkäriä 6€ (saat. G)
Retron juustolautanen 17€ (saat. G)
Retron maistelulautanen 28€ (saat. G)

Punajuuritartar 15€ L,G (saat. V)
Yrttikastiketta, keltuaiskreemiä
Kananmaksamousse 16,5€ L
Haudutettua viinirypälettä, paahdettua briossia
Carpaccio 16,5€ L,G
Ruijanpallas carpaccio, pikkelöityä karviaista

PASTA & RISOTTO

Teemme pastat itse paikan päällä
Pyynnöstä tuoretta tryffeliä annokseen, kysy päivän hintaa

Taimenpasta 26€ L (saat. G)
Confit taimenta
Romescopasta 26€ L (saat. G,V)
Kristallisoitua hasselpähkinää
Simpukkapasta 26€ L (saat.G)
Cacio e pepe 26€ L (saat. G)
Glaseerattua porsaan poskea
Häränhäntä bolognese 26€ L (saat. G)
Kolme päivää haudutettua bolognesea

Tryffelirisotto -tai pasta L (saat. G,V)
päivän hinta
Carbonara pasta tai risotto 26€ L (saat. G)
Paahdettua guancialea ja keltuaiskreemiä
Simpukkarisotto 26€ L (saat.G)
Puffattua mustaa riisiä
Metsänrisotto 26€ L,G
Paahdettua hirvenpaistia ja hillottua kurpitsaa

DOLCI

Omena Torta della nonna 14€ L,G
Mascarponesorbettia
Mantelikakku 14€ V,G
Tummasuklaamoussea ja hillottua appelsiinia
Affogato al caffé 12€ L,G
Vaniljajäätelöä
Italian petit four 12€ G

Tiramisu 14,5€ G
Mascarponesorbettia ja marsalafoam
Paahdettu valkosuklaajäätelö 12€ G
Vanilja espresso martini 16€ L,G
Vaniljajäätelöä, kahviliköörіä, espressoa ja vodkaa

L - Laktoositon G - Gluteeniton V - Vegaaninen

RETRO
ENOTECA

ANTIPASTI

Selection of cured meats 8€ M,G
Pickled vegetables 6€ M,G,V
Marinated olives 7€ M,G
Choise of green or black olives
Cheese with jam and crispbread 6€ (ask G)
Retro cheese platter 17€ (ask G)
Retro tasting platter 28€ (ask G)

Beatroot tartare 15€ L,G (ask V)
Herb sauce, egg yolk creme
Chicken liver mousse 16,5€ L
Braised grapes, toasted brioche
Carpaccio 16,5€ L,G
Halibut carpaccio, pickled gooseberries

PASTA & RISOTTO

Our pastas are made in-house
Fresh truffle available on request, ask for the daily price

Pasta con la Trota 26€ L (ask G)
Confit trout
Pasta Romesco 26€ L (ask G,V)
Candied hazelnuts
Mussel pasta 26€ L (ask G)
Cacio e pepe 26€ L (ask G)
Glazed pork cheek
Oxtail bolognese 26€ L (ask G)
Three-day slow-braised bolognese

Truffle pasta or risotto L (ask G) *daily price*
Carbonara pasta tai risotto 26€ L (ask G)
Roasted guanciale and egg yolk cream
Mussel risotto 26€ L (ask G)
Puffed black rice
Forest mushroom risotto 26€ L,G
Roast venison and preserved pumpkin

DOLCI

Apple Torta della nonna 14€ L,G
Mascarpone sorbet
Almond cake 14€ V,G
Dark chocolate mousse and preserved orange
Affogato al caffé 12€ L,G
Vanilla ice cream
Italian petit four 12€ G

Tiramisu 14,5€ G
Mascarpone sorbet and Marsala foam
Roasted white chocolate ice cream 12€ G
Vanilla espresso martini 16€ L,G
Vanilla ice cream, coffee liquer, espresso and vodka

L - Lactose free G - Gluten free V - Vegan

COCKTAILS

15€

Guanciale Dirty Martini
Dirty martini ilmakuivatusta kinkusta/ *Cured ham dirty martini*

Kir Royal Italien
Talon mustaherukkalikööriä, proseccoa / *House blackcurrant liqueur, prosecco*

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

Rabarbaro
Talon raparperilikööriä, sitruunaa & soodaa / *House rhubarb liqueur, lemon & soda water*

Suklaanegroni
Kirkastettu suklaanegroni / *Clarified chocolate negroni*

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, salviasiirappia & sitruunaa / *House blood orange liqueur, fresh sage, sage suryp & lemon*

Amaro Lampone
Talon vadelmalikööriä, Avernaa, limeä & bittereitä / *House raspberry liqueur, Averna, lime & bitters*

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

HOUSE SGROPPINO

15€

Arancello **Raspberry**
Limoncello **Rhubarb**

BIRRA

Peroni 5% 0.33l – 9,5€
Põhjala Virmalised Ipa 6,5% 0,33l - 10,5€
Lonkero 0.33l – 11,5€

ACQUA

Suodatettua, jäähdytettyä 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