

PIKKU-TORRE

Syö parhaassa seurassa!

Hienoimmat hetket ovat aina paljon enemmän kuin osiensa summa. Hyvä ruokaseura korostaa makuja ja tekee aterista ikimuistoisen. Me Pikku-Torressa uskomme hyvään seuraan, on seurana sitten joukkue, illalliskumppani, lounasseurue tai ruokajuoma. Tässä hyviä vinkkejä yhdistää oikea juoma oikeaan ruokaan. Syö aina parhaassa seurassa!

Classic Gourmet vaalea ruokaolut

1836 Classic Gourmet Vaalea Ruokaolut Pils-tyyppinen täysmallasolut - maultaan hedelmäinen, mukavan kirpeä ja raikas, ja väriltään kauniin kullan keltainen. Se sopii mausteisille ja tulisille ruuille, savustetulle ja graavatulle kalalle, etikkaan säilötylle silakalle tai maustekaloille sekä modernille sitruunalla tai limellä kypsennetyille chevicelle. Kaikki grillatut kalat, kanat ja äyriäiset ovat vaalean ruokaoluen ystäviä, samoin kesäiset ravut. Olut saa olla reilusti kylmennetty, 6–8 asteinen, jotta sen raikkaus pääsee parhaiten esiin. Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että vaalea olut sopii kaikille nopeasti valmistetulle keveälle ruualle, jossa ei ole maitotuotteita eikä paljon rasvaa. Lisäksi vaalea olut sopii tuoreelle raaalle kalalle ja mausteiselle ruualle.



Tästä merkistä tunnistat pysyvät tarjouksemme kahdelle ruokailijalle. **2**

Classic Gourmet tumma ruokaolut

1836 Classic Gourmet Tumma Ruokaolut on Münchener-tyyppinen täysmallasolut - maultaan runsas, silti hienostunut, hivenen makea ja väriltään kuparin punertava. Maitokahvimainen vahto oluen pinnalla tukee ja lisää aromaattisuutta ja korostaa pehmeyttä. Olut on parhaimmillaan noin 10-asteisena. Nyrkkisääntönä voidaan pitää, että tumma ruokaolut sopii erityisesti pitkään kypsennetyille, täyteläisille, runsaille mauille, iltaisin tai kylmänä vuodenaikana.

Hartwall Classic Gourmet tumma tai vaalea 5,50 (50 cl)

HARDYS® - "The Best of Australia since 1853"

Hardysin viinitalon perusti vuonna 1853 Thomas Hardy. Alkujaan viinitila sijaitsi Adelaiden lähitöillä, jossa yrityksen pääkonttori sijaitsee. Nykyään he ostavat ja viljelevät rypäleitä ympäri Australiaa. Thomas Hardy oli ensimmäinen australialainen viinintuottaja, joka teki viinejä vientiin.

Nykyään Hardysin viinejä nautitaan 52 maassa ja niitä myydään maailman laajuisesti yli 139 miljoonaa pulloa vuosittain. Tämä tarkoittaa sitä, että joka neljäs sekunti avataan jossakin päin maailmaa Hardys-viinipullo. Hardysin viinit tuotetaan parhaista rypäleistä, jotka on tuotettu parhailla tarhoilla ja ne edustavat sitä mitä Australia voi parhaimmillaan viineillään tarjota.

VARIETAL RANGE

Varietal Range -sarja tarjoaa laadukkaita, mutta helposti juotavia viinejä. Viinit ovat aina yhden rypälelajikkeen viinejä ja niiden valmistuksessa on pyritty tuomaan lajikkeen ominaisuudet mahdollisimman hyvin esille.



VARIETAL RANGE SHIRAZ
Varietal Range Shiraz on väriltään tumman purppuran punainen. Tuoksusta voi löytää kypsää luumua, vadelmaa, punaista kirsikkaa sekä vaniljaa. Maku on täyteläinen, tasapainoinen sekä kypsän hedelmäinen ja raikas. Tämä viini sopii erinomaisesti lampaan ja grillatun lihan kanssa.

VARIETAL RANGE CHARDONNAY
Varietal Range Chardonnay on väriltään vaalean oljenkeltainen ja siinä on hieman vihreää vivahdetta. Tuoksusta voi löytää passionhedelmää, sitrusta, melonia sekä hieman tammien antamaa vaniljaisuutta. Maku on kuiva, raikas, kypsän hedelmäinen ja lempeä.

**Hardys VR Shiraz
Hardys VR Chardonnay
25,00 (pullo)
5,30 (16 cl)
4,00 (12 cl)**

ALKURUUAT JA SALAATIT

Starters and Salads

1. Caesar

klassikko valintasi mukaan *a classic according to your choice*
alkuun (starter) / pääruoaksi (main course)

Naturel *Naturel* 6,50 / 11,00
Katkaravuilla *with shrimps* 7,50 / 12,00
Kananpoikaa *with chicken* 8,00 / 13,50

2. Torren maalaissalaatti 12,00

salaattia, tomaattia, punasipulia, marinoituja oliiveja ja valkosipulinkynsiä. Rapeita sipulirenkaita ja kantriperunoita sekä valkosipulidippiä
• *Torre's country salad. Lettuce, tomato, red onion, marinated olives and garlic cloves. Served with crunchy onion rings, country potatoes and garlic dip*

tai valintasi mukaan jokin seuraavista täytteistä

• *or choose from the following extras*

Paahdettua vuohenjuustoa 14,20

• *roasted goat's cheese*

Grillattua broileria 14,20

• *grilled chicken*

Härän ulkofileetä 15,50

• *beef sirloin*

3. Kanttarellikeitto

• *Chanterelle soup* alkuun / starter 6,70
pääruoaksi / main course 9,20

4. Kermainen lohikeitto

• *Creamy salmon soup* alkuun / starter 7,80
pääruoaksi / main course 9,80

6. Etanoita al cabrales 6 kpl 7,70

valinnan mukaan sinihomejuustolla 12 kpl 10,00

tai valkosipulivoilla kuorrutettuna

• *snails gratinated with blue cheese or garlic butter, according to your choice*

7. Gambas al ajillo 7,80

katkarapuja ja sieniä kuumassa valkosipuli-oliiviöljyssä

• *shrimps and mushrooms in hot garlic olive oil*

8. Sinisimpukoita valkoviinissä 8,80

• *Blue mussels stewed in white wine*

PIKKU-TORREN PARILALTA

From Pikku-Torre's grill

MEREN ANTIMET

Seafood

9. Paahdettua merilohta 14,20

Remouladekastiketta ja persiljaperunoita

• *Roasted salmon. Remoulade sauce and parsley potatoes*

10. Grillattua mustekalaa 14,70

punasipuli-oliiviöljyssä haudutettuna, aiolin ja kantriperunoiden kera

• *Grilled squid simmered with red onion in olive oil and served with aioli and country potatoes*

KANANPOIKAA

Chicken

11. Señorita 14,80

pariloitua kananpoikaa, aurajuustoa ja punaviinikastiketta, röstiperunat

• *grilled chicken with blue cheese, red wine sauce and potato rösti*

12. Cajunkananpoikaa 14,80

barbequekastiketta, pariloitua tuoretta ananasta ja kantriperunoita

• *Cajun chicken with barbeque sauce, grilled fresh pineapple and country potatoes*

13. Pollo al ajillo 14,00

paloiteltua broilerinfileetä valkosipuliöljyssä ja ranskalaisia

• *chopped chicken breast in garlic oil, served with French fries*

14. Picante yhdelle / for one 14,80

kahdelle / for two 28,00

pippurikastiketta ja ranskalaisia

• *peppercorn sauce and French fries*

15. Kananpojan grillipihvi 15,20

siivu pekonia, maustevoita ja valkosipulikantrit

• *Grilled chicken with a slice of bacon, seasoned butter and garlic country potatoes*



POSSUA

Pork

16. Jokamiehenleike 15,00

reilun kokoinen, leivitetty possunleike, kanttarellikastiketta, ananasta ja ranskalaisia

• *generous sized breaded cutlet of pork with chanterelle sauce, pineapple and French fries*

17. Tosi iso Wienerleike 15,00

lisänä perunamuusia

• *Real big wiener schnitzel served with mashed potatoes*

18. Lehtipihvi Chevre 16,00

vuohenjuustoa, punaviinikastiketta ja röstiperunat

• *Leaf steak - a very thin beefsteak with goat's cheese, red wine sauce and potato rösti*

19. Jenkkipossua BBQ 300 g 17,00

pekonia, pepperonia ja valkosipulikantrit

• *American Pork BBQ 300 g. Bacon, pepperoni and garlic contry potatoes*

20. Possua Cheddar yhdelle / for one 16,50

kahdelle / for two 30,00

herkullista cheddarjuustokastiketta, rapeita sipulirenkaita ja kantriperunoita

• *Cheddar Pork, delicious cheddar cheese sauce, crunchy onion rings and country potatoes*

HÄRKÄÄ

Beef

21. Metsästäjän härkää 18,50

kanttarellikastiketta, pekonia ja kantriperunoita

• Hunters Beef, chanterelle sauce, bacon and country potatoes

22. Lankkupihvi 18,50

maustevoita, paneroituja sipulirenkaita ja perunasosetta

• Plank steak – served with seasoned butter, breaded onion rings and mashed potatoes

23. Lehtipihvi 18,50

maustevoita ja ranskalaisia

• Leaf steak – a very thin beefsteak with seasoned butter and French fries

24. Entrecôte 300 g 17,00

yhdelle / for one 400 g 20,50

kahdelle / for two 400 g 38,50

500 g 25,00

lisänä maustevoita, tomaatti-sipulisalaattia ja kantriperunoita

• with seasoned butter, tomato and onion salad together with country potatoes

25. Emännän pihvi 23,50

aurajuustovoilla kuorrutettu sisäfileepihvi ja kermaperunoita

• Hostess's steak – a tenderloin steak gratinated with blue cheese butter and served with sliced potatoes baked in cream

26. Pippuripihvi yhdelle / for one 23,50

kahdelle / for two 45,00

sisäfileepihvi, pippurikermakastiketta ja kantriperunoita

• Peppercorn steak – a tenderloin steak with peppercorn cream sauce and country potatoes

27. Valkosipulihärkää

yhdelle / for one 23,50

kahdelle / for two 45,00

sisäfileetä, reilusti valkosipulia ja valkosipulikantrit

• Garlic Beef – tenderloin, rich in garlic and garlic country potatoes

28. Black & White 22,00

härän sisäfileetä ja possua, punaviini- ja béarnaisekastiketta sekä röstiperunat

• Beef tenderloin and pork, red wine sauce, sauce béarnaise with potato rösti

29. T-luupihvi 400 g 19,90

yrttivalkosipulivoita ja valkosipulikantrit

• T-bone steak – seasoned garlic butter and garlic country potatoes

30. Torren lankku 19,00

tosi isoon nälkään härkää, possua, kananpoikaa sekä bratwursti, valkosipuli- ja Dijon-dippi, sipulirenkaita ja kantriperunat

• Torre's Big Plank of beef, pork, chicken and bratwurst.

Garlic and Dijon dip, onion rings and country potatoes

31. Jokapojan gourmet 15,00

bratwurstreja ja mamman lihapullia, lämmintä

punakaalisalaattia, Dijon-dippi ja valkosipulikantrit

• Everyman's Gourmet. Bratwurst, grandma's meatballs, warm red cabbage sallad, Dijon dip and garlic country potatoes



PASTAT JA KASVIKSET

Pasta Dishes and Vegetarian

32. Punajuuripihvit 13,80

Aurajuustokastiketta, grillattua ananasta ja sipulirenkaita sekä kantriperunat

• Beetroot steaks with blue cheese sauce and grilled pineapple served with onion rings and country potatoes

33. Juuresröstit ja paahdettua vuohenjuustoa 14,00

valkosipulidippi ja valkosipulikantrit

• Root vegetable rösti with roasted goat cheese. Garlic dip and garlic country potatoes

34. Fetaa ja pinaattiravioleja 13,80

pestoka stiketta

• Feta cheese with spinach ravioli and pesto

35. Broileripasta 14,00

kananpoikaa ja tuorepastaa pehmeässä juustokastikkeessa

• Chicken pasta – chicken and fresh pasta in a smooth cheese sauce

36. Lohi-rapupastaa 14,00

kanttarellikastiketta ja parmesaania

• Salmon and crab pasta – chanterelle sauce and parmesan

37. Lihapullia ja pastaa 13,00

kermaisessa tomaattikastikkeessa

• Pasta and meatballs in a creamy tomato sauce

Perunat voit vaihtaa halutessasi Caesar-salaattiin tai lämpimiin kasviksiin.

You can substitute potatoes with either a Caesar salad or cooked vegetables

Pikku-Torreen laadukkaan pihvilihan toimittaja:



Useimmat annoksistamme voidaan valmistaa myös sinulle, jolla on erikoisruokavalio, kerrothan meille.

• Please tell us if you are following a special diet, as most of our dishes can be made accordingly

BURRITOT DIPPIKORIT

JA BIG BURGERIT

Burritos, Dip Platters and Big Burgers

Pikku-Torren Burritot 14,80

täytetty vehnätortilla, Tex Mex -salsaa, juustokastiketta, rapeaa salaattia sekä nachoja

• *a filled wheat tortilla with Tex-Mex salsa, cheese sauce, crunchy salad and nachos*

Täytevaihtoehdot / Filling choices:

38. Kananpoikaa *breast of chicken*

39. Parilahärkää *beef*

40. Kasviksia ja vuohenjuustoa

vegetables and goat's cheese

Pikku-Torren dippikorit 8,20

41. Kanakori

currymajoneesia / Chicken basket with curry mayonnaise

42. Nakkikori

chilimajoneesia / Frankfurter basket with chili mayonnaise

43. Lihapullakori

chilimajoneesia / Meatball basket with chili mayonnaise

44. Klubikori

Mustekala- ja sipulirenkaita, pepperonitanko ja remouladekastike / Squid and onion rings with pepperoni and remoulade sauce

JUNIOREILLE (alle 12 v.)

For children under 12 years of age

55. Lihapullat ja muusi 5,50

• *Meatballs and mashed potatoes*

56. Nakkikori 5,50

Nakkeja ja ranskalaisia, tomaattidippi.

• *Frankfurter basket – frankfurters and French fries with tomato dip*

57. Kanakori 5,50

Kananugetteja ja ranskalaisia sekä tomaattidippi.

• *Chicken basket – chicken nuggets and French fries with tomato dip*

58. Lehtipihvi 7,80

Maustevoi ja ranskalaiset.

• *Leaf steak – a very thin beefsteak with French fries and seasoned butter*

59. Lohta ja voikastiketta 7,00

Perunamuusia

• *Salmon with butter sauce served with mashed potatoes*

60. Jäätelöherkku 3,50

Vaniljajäätelöä ja kinuskikastiketta.

• *vanilla ice cream and fudge sauce*

Big Burgerit

Annokset sisältävät cheddarjuustoa, majoneesia, tomaattia, punasipulia, maustekurkkua ja salaattia sekä ranskalaisia ja valkosipulidippiä. Saat myös burgerin ruissämpylällä.

All Big Burgers are served with cheddar cheese, mayonnaise,

tomato, red onion, pickled cucumber, salad and French fries

with garlic dip. Our burgers can also be made with rye buns.

45. Burger-pihvillä 10,50

• *Hamburger steak*

46. Kananpojan fileetä ja ananasta 12,50

currymajoneesia

• *Chicken filet and pineapple with curry mayo*

47. Tex Mex 11,30

Burger-pihvillä, salsaa ja jalopenoa

• *Hamburger steak, salsa and jalopenos*

48. Big Pork 13,10

Possun fileepihvi, pekonia ja sipulirenkaita

• *Pork filet, bacon and onion rings*

49. Vege 10,50

Punajuuripihvi ja vuohenjuustoa

• *Beetroot steaks and goat's cheese*

50. Lohta ja katkarapuja 11,20

Pariloitua merilohta, katkarapuja ja remoulade-kastike.

• *Grilled salmon, shrimps and remoulade sauce*

51. Härkää ja aurajuustoa 14,50

Härän ulkofileetä

• *Beef sirloin and blue cheese*

52. Hunter's Burger 11,80

Burger-pihvi ja kanttarellikastiketta sekä pekonia

• *Hamburger steak with chanterelle sauce and bacon*

53. Superburger 15,50

Kaksi burger-pihviä, tuplasti juustoa sekä pekonia

• *Two hamburger steaks, double cheese and bacon*

54. Bratwurst Burger 9,90

Paistettu kananmuna ja Dijon-majoneesia

• *Fried egg and Dijon mayonnaise*

Extradippi | Extra dip 0,80

valkosipulimajoneesi | garlic mayonnaise

tomaattisalsa | tomato salsa

juustokastike | cheese sauce

remoulade | remoulade

chilimajoneesi | chili mayonnaise

Kolme siivua pekonia 1,50

• *Three slices of bacon*

Paistettu kananmuna 1,00

• *Fried egg*

Siivu vuohenjuustoa 2,50

• *A slice of goat's cheese*