

PIKKU-TORRE

Syö parhaassa seurassa!

Hienoimmat hetket ovat aina paljon enemmän kuin osiensa summa. Hyvä ruokaseura korostaa makuja ja tekee ateriasta 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!

Tästä merkistä tunnistat pysyvät tarjouksemme kahdelle ruokailijalle.

2



Zuccardin perhe on tuottanut viiniä Mendozan alueella vuodesta 1963. Zuccardin perheen dynaaminen ajatus viininteossa on, ettei mikään ole mahdotonta eivätkä mitkään vaikeudet ole voittamattomia.

FUZION CHENIN BLANC CHARDONNAY on monikäyttöinen ja raikkaan hedelmäinen valkoviini Mendozan alueelta Argentiinasta. Väriltään viini on vihertävän keltaista. Sen tuoksu on intensiivinen ja siinä on kukkien, yrttien ja trooppisten hedelmien aromeita. Maultaan viini on raikas, rapea ja tasapainoinen.

FUZION SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON on keskitäyteläinen, hedelmäinen ja mausteinen punaviini Mendozan alueelta Argentiinasta. Väriltään viini on kirkkaan purppuran punaista ja sen intensiivisessä tuoksussa on luumujen, kypsien marjojen ja kuivattujen hedelmien aromeita.

Fuzion
Chenin Blanc Chardonnay
25,00 (pullo)
5,40 16 cl
4,00 12 cl

Fuzion
Shiraz Cabernet Sauvignon
25,00 (pullo)
5,40 16 cl
4,00 12 cl

Classic Gourmet vaalea ruokaolut

1836 Classic Gourmet Vaalea Ruokaolut on 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 raalle kalalle ja mausteiselle ruualle.



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
6,00 (50 cl)

ALKURUUAT JA SALAATIT

Starters and Salads

1. Caesar

klassikko valintasi mukaan *a classic according to your choice*

alkuun (starter) / pääruoaksi (main course)

Ravunpyrstöjä *with crab tails* **7,80 / 12,00**

Pekonia *with bacon* **7,80 / 12,00**

Kananpoikaa *with chicken* **8,00 / 13,50**

2. Torren maalaissalaatti **12,00**

salaattia, herkkusieniä, aurinkokuivattua tomaattia, punasipulia, marinoituja oliiveja ja valkosipulinkynsiä. Rapeita sipulirenkaita ja kantriperunoita sekä valkosipulidippiä

- *Torre's country salad. Lettuce, mushrooms, sun-dried tomatoes, 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 *roasted goat's cheese* **14,40**

Kylmäsavulohta *cold-smoked salmon* **14,00**

Härän ulkofileetä *beef sirloin* **15,80**

3. Kanttarellikeitto

rapeaa pekonia ja krutonkeja alkuun / starter **6,70**

• *Chanterelle soup with* pääruoaksi / main course **9,20**

crispy bacon and croutons

4. Kermainen lohikeitto **9,00**

• *Creamy salmon soup*

5. Etanoita al cabrales **6 kpl 7,70**

valinnan mukaan sinihomejuustolla **12 kpl 11,00**

tai valkosipulivoilla kuorrutettuna

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

6. Gambas al ajillo **7,90**

katkarapuja ja sieniä kuumassa valkosipuli-oliiviöljyssä

• *shrimps and mushrooms in hot garlic olive oil*

PIKKU-TORREN PARILALTA

From Pikku-Torre's grill

MEREN ANTIMET *Seafood*

7. Paahdettua merilohta **14,60**

lime-hollandaisekastiketta ja tilliperunoita

• *Roasted salmon. Lime hollandaise sauce and dill potatoes*

8. Grillattua mustekalaa **15,10**

punasipuli-oliiviöljyssä haudutettuna, aiolin ja

kantriperunoiden kera

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

9. Kalastajan saalis PÄIVÄN HINTAAN

päivän kala, kysy tarjoilijaltamme

• *Fisherman's catch of the day. Please ask our waiters for more information.*

KANANPOIKAA *Chicken*

10. Señorita **15,10**

pariloitua kananpoikaa, aurajuustoa, punaviinikastiketta ja röstiperunat

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

11. Cajunkananpoikaa **15,10**

barbequekastiketta, pariloitua tuoretta ananasta, aiolia ja ristikkoperunat

• *Cajun chicken with barbeque sauce, grilled fresh pineapple, aioli and waffle fries*

12. Pollo al ajillo **14,50**

broilerinfileetä ja herkkusieniä valkosipuliöljyssä, kierrerranskalaisia sekä aiolia

• *chicken breast and mushrooms in garlic oil, served with curly fries and aioli*

13. Metsästäjän kanaa **15,10**

kanttarellikastiketta, pekonia ja kantriperunoita

• *Hunter's Chicken. Chanterelle sauce, bacon and country potatoes*

14. Kananpoikaa vuohenjuustolla **15,60**

talon pippurikastiketta ja röstiperunat

• *Chicken with goat's cheese, peppercorn sauce and potato rösti*

POSSUA *Pork*

15. Jokamiehenleike **15,70**

reilun kokoinen, leivitetty possunleike, kanttarellikastiketta, ananasta ja ranskalaisia

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

16. Torren leike **15,70**

béarnaise-kastiketta, pekonia ja perunasosetta

• *Torre's schnitzel served with béarnaise sauce, bacon and mashed potatoes*

17. Lehtipihvi Chevre **16,70**

vuohenjuustoa, punaviinikastiketta ja röstiperunat

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

18. Jenkkipossua 300 g **17,50**

BBQ-kastiketta, cheddar-jalapeñot, aiolia ja ristikkoperunat

• *American Pork 300 g. served with BBQ sauce, cheddar jalapeños, aioli and waffle fries*

19. Kantrilankku **17,90**

yhdelle / for one **17,90**

kahdelle / for two **33,50**

Miedosti savustettua possun kassleria, bratwursteja, BBQ- ja

valkosipulidippiä sekä kantriperunoita

• *Country plank steak. Lightly smoked pork kassler with bratwursts,*

BBQ & garlic dip and country potatoes

20. Talon ribbsit n. 500 g **14,00**

ison III-oluen (0,5 l) kanssa **17,50**

BBQ-kastiketta, valkosipulidippi sekä valkosipulikantrit

• *Torre's ribs approx. 500 g. BBQ sauce, garlic dip and*

garlic country potatoes

HÄRKÄÄ pihviemme koko 180 g, ellei toisin mainita
Beef all of our steaks are 180 g unless stated otherwise

21. Metsästäjän härkää 19,50

kanttarellikastiketta, pekonia ja kantriperunoita

• *Hunters Beef, chanterelle sauce, bacon and country potatoes*

22. Lankkupihvi 200 g 22,20

maustevoita, paneroituja sipulirenkaita ja perunasosetta

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

23. Lehtipihvi 19,50

maustevoita, cheddar-jalapeñoja sekä kierrerranskalaisia

• *Leaf steak – a very thin beefsteak with seasoned butter, cheddar jalapeños and curly fries*

24. Vasikan entrecôte

yhdelle / for one 300 g **18,00**

kahdelle / for two 300 g **35,00**

400 g **21,50**

2

lisänä maustevoita ja kantriperunoita

• *Veal entrecôte with seasoned butter and country potatoes*

25. Emännän pihvi yhdelle / for one 24,20

kahdelle / for two **47,00**

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 24,20

kahdelle / for two **47,00**

2

sisäfileepihvi, pippurikermakastiketta ja kantriperunoita

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

27. Valkosipulihärkää

yhdelle / for one **24,20**

kahdelle / for two **47,00**

2

sisäfileetä, valkosipulivoita ja -kynsiä, pekonia ja valkosipuliperunoita

• *Garlic Beef – tenderloin, garlic butter and cloves, bacon and garlic potatoes*

28. Black & White 22,70

härän sisäfileetä ja possun fileetä, punaviini- ja

béarnaiskastiketta sekä röstiperunat

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

29. Torren lankku 22,70

tosi isoon nälkään härän fileetä, possun kassleria, kananpojan fileetä, maustevoita ja BBQ-kastiketta sekä kierrerranskalaiset

• *Torre's Big Plank of beef sirloin, pork kassler and chicken filee served with seasoned butter, BBQ sauce and curly fries*

30. Makkaralankku yhdelle / for one 14,50

kahdelle / for two **27,50**

2

Chorizoja, bratwurstoja, cheddar-jalapeñoja, valkosipuli- ja aurajuustodippiä sekä ristikkoperunoita

• *Sausage Plank. Chorizos, bratwursts, cheddar jalapeños, aioli and blue cheese dips and waffle fries*



PASTAT JA KASVIKSET

Pasta Dishes and Vegetarian

31. Zucchinipihvi 13,50

kesäkurpitsaa, tomaattia, punasipulia sekä herkkusieniä, kuorrutettuna vuohenjuustolla ja valkosipulilla, aiolia ja ristikkoperunoita.

• *Zucchini steak with tomatoes, red onion and mushrooms topped with goat's cheese and garlic. Served with aioli and waffle fries*

32. Punajuuripihvejä ja aurajuustokastiketta 13,50

kantriperunat

• *Beetroot steaks with blue cheese sauce served with country potatoes*

33. Vegepastaa 13,50

herkkusieniä ja kasviksia tomaattisessa kastikkeessa ja ricotta-tortellineja sekä paahdettua vuohenjuustoa

• *Vegetable pasta. Mushrooms and vegetables in tomato-based sauce with ricotta tortellini and roasted goat's cheese*

34. Härkäpastaa 13,50

ricotta-tortellineja, pestokastiketta ja rapeaa pekonia

• *Beef pasta. Ricotta tortellini, pesto and crispy bacon*

35. Broileripasta 13,50

pennepastaa, aurajuustokastiketta ja pariloitu tuore ananas

• *Chicken pasta – chicken and penne pasta in blue cheese sauce served with grilled fresh pineapple*

36. Lohipastaa 13,50

kylmäsavulohta, kanttarellikastiketta ja pennepastaa

• *Cold-smoked salmon pasta – chanterelle sauce and penne pasta*

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*

SANDWICHIT

Annokset sisältävät grahamleipää, salaattia, tomaattia sekä valkosipulidippiä ja ristikkoperunoita.

All Sandwiches are served with graham bread, lettuce, tomatoes, garlic dip and waffle fries.

37. Lohi 13,00

kylmäsavulohta ja ravunpyrstöjä, savujuustoa ja remoulade-kastiketta

• Sandwich with cold-smoked salmon, crab tails, smoked cheese and remoulade sauce

38. Vuohenjuusto 13,00

pestokastiketta, aurinkokuivattuja tomaatteja sekä rucolaa

• Sandwich with goat's cheese, pesto, sun-dried tomatoes and rocket salad

39. Kana-parmesan 13,00

Caesar-salaattia ja grillattua ananasta

• Sandwich with chicken and parmesan served with Ceasar salad, and grilled pineapple

BIG BURGERS

Annokset sisältävät juustoa, tomaattia, punasipulia, suolakurkkua ja salaattia sekä kierrerranskalaisia ja valkosipulidippiä. Saat burgerin myös ruissämpylällä.

All Big Burgers are served with cheese, tomato, red onion, pickled cucumber, lettuce and curly fries with garlic dip. Our burgers can also be made with rye buns.

40. Burger-pihvillä 200 g 12,00

chilimajoneesia ja cheddarjuustoa

• 200 g hamburger steak with chili mayonnaise and cheddar cheese

41. Kananpojan fileetä ja ananasta 14,60

curryananasmajoneesia ja savujuustoa

• Chicken filet and pineapple with curry pineapple mayo and smoked cheese

42. Tex Mex 12,50

200 g burger-pihvillä, cheddarjuustoa, salsaa sekä cheddarjalapeñoja ja nachoja

• 200 g hamburger steak, cheddar cheese, salsa, cheddar jalapeños and nachos

43. Big Pork 15,00

Possun fileepihvi, pekonia, sipulirenkaita, cheddarjuustoa ja chilimajoneesia.

• Pork filet, bacon, onion rings, cheddar cheese and chili mayonnaise

44. Vege 14,00

Punajuuri- ja vuohenjuustoa sekä chilimajoneesi

• Beetroot steaks and goat's cheese with chili mayonnaise

45. Fish Burger 13,80

merilohta ja ravunpyrstöjä, savujuustoa sekä remoulade-kastike.

• Salmon, crab tails, smoked cheese and remoulade sauce

46. Härkää ja aurajuustoa 16,00

Härän ulkofileetä ja aurajuustomajoneesi

• Beef sirloin and blue cheese mayonnaise

47. Hunter's Burger 14,70

Burger-pihvi 200 g ja kanttarellikastiketta, pekonia ja cheddarjuustoa

• 200 g hamburger steak with chanterelle sauce, bacon and cheddar cheese

48. Superburger 17,10

Kaksi 200 g burger-pihviä, tuplasti cheddarjuustoa, pekonia ja chilimajoneesia

• Two 200 g hamburger steaks, double cheddar cheese, bacon and chili mayonnaise

49. Kantriburger 14,30

miedosti savustettua possun kasslerpihviä, cheddarjuustoa, BBQ-kastiketta ja paneroituja sipulirenkaita

• Country burger. Lightly smoked pork kassler steak, cheddar cheese, BBQ sauce and breaded onion rings

50. Valkosipuliburger 14,90

200 g burger-pihvi, cheddarjuustoa, paneroituja sipulirenkaita ja valkosipulimajoneesia

• Garlic burger. 200 g hamburger steak, cheddar cheese, breaded onion rings and garlic mayonnaise

51. Kana-Caesar-burger 14,60

Caesar-salaattia ja kananpoikaa

• Caesar salad and chicken

52. Mega XXXL Burger 32,00

neljä 200 g burger-pihviä, pekonia, tuplasti cheddar- ja savujuustoa sekä chili- ja aurajuustomajoneesia.

Todellinen juhla-annos isoon nälkään.

• four 200g hamburger steaks, bacon, double cheddar and smoked cheese with chili and blue cheese mayonnaise. A grand portion for anyone with a big appetite

Extradippi | Extra dip 0,50

valkosipulimajoneesi | garlic mayonnaise

tomaattisalsa | tomato salsa

juustokastike | cheese sauce

remoulade | remoulade

chilimajoneesi | chili mayonnaise

BBQ-kastike | BBQ sauce

aurajuustomajoneesi | blue cheese mayonnaise

curry-ananasmajoneesi | curry pineapple 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