

TORRE

Esittelyssä talon viinimme:

Torito Bravo - kunnianosoitus espanjalaiselle elämäntavalle

Mm. Englannin, Hollannin, Belgian ja Japanin valloittanut pieni rohkea härkä saapuu Suomeen ja Torreen! Torito Bravo -viinit tulevat Cariñenan viinituotantoalueelta Aragoniasta. Viinien rypäleet tulevat erittäin tarkasti valikoiduilta tarhoilta ja tällöin laatu on taattua.

Torito Bravo Grenache Syrah

Viinin maussa voi aistia vadelmien ja viinimarjojen aromeja. Miellyttävän pehmeät tanniinit ja hedelmäisyys tekevät tästä viinistä erinomaisen ruokaviinin.

Torito Bravo Chardonnay

Miellyttävän hedelmäinen maku, jossa voi aistia trooppisten hedelmien, ananaksen ja banaanin aromeja. Jälkimaku on miellyttävän pirteä ja hieman omenainen.



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 kypsennetylle 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.



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 6,80 (50 cl)

ALKURUUAT Starters

lisänä tarjoamme talon leipää
served with bread of the house

1. Serranokinkkua, rucolaa ja melonia 7,50
• Serrano ham, rucola and melon

2. Kampasimpukkaa ja parsarisottoa 9,20
• Scallops and asparagus risotto

3. Gambas al ajillo 8,50
jättirapuja ja sieniä kuumassa valkosipulioliiviöljyssä
• tiger prawns and mushrooms in hot garlic olive oil

4. Chipirones a la Cartagena 8,50
pikkumustekaloja tirisevässä valkosipulioliiviöljyssä
• baby squids in sizzling garlic olive oil

5. Caracoles al gusto 6 kpl / 7,90
12 kpl / 12,50

valintasi mukaan etanat valkosipuli-aurajuusto-
tai valkosipulivoilla kuorrutettuna
• snails gratinated with garlic & blue cheese or garlic butter,
according to your choice

6. Mejillones con crema 15,70
1 kg sinisimpukoita valkoviini-alkosipulikermassa
• 1 kilo of blue mussels in white wine-garlic cream

7. Torren tapakset
- tortilla española
- patatas bravas
- lihapullat tomaattisalsassa | *meatballs in tomato salsa*
- paahdettua paprikaa | *roasted bell peppers*
- marinoituja rapuja | *marinated shrimps*
- manchego-juustoa ja hunajaa | *Manchego cheese and honey*
- serranokinkkua ja melonia | *Serrano ham and melon*
- Torren chorizoa | *Torre's chorizo*

Valitse yksi, hintaan | *Choose one dish for* 4,20
tai kolme, hintaan | *or three dishes for* 11,00

KEITOT JA SALAATIT Soups and salads

Lisänä tarjoamme talon valkosipulileipää
served with garlic bread of the house

8. Sopa de Cebolla 6,90
pekonilla maustettua sipulikeittoa ja juustolla kuorrutettua leipää
• onion soup with bacon served with bread gratinated with cheese

9. Sopa de Pimientos 6,90
paprika-mascarponekeittoa
• bell pepper and mascarpone soup

10. Ceasar-salaatti alkuun / pääruuaksi
valintasi mukaan starter / main course
• Ceasar salad according to your choice
naturel 7,00 / 10,90
serranokinkkua | *with serrano ham* 7,50 / 12,40
jättirapuja | *with tiger prawns* 8,50 / 13,80

11. Lämmin kanasalaatti 14,70
jyväbroilerin rintafiletä, vuohenjuustoa, pähkinää, ananasta
• Warm chicken salad with goat's cheese, peanuts, pineapple

12. Lämmin härkäsalaatti 15,80
pekonia, sipulirenkaita, salsa verdeä, paahdettuja
valkosipulinkynsiä, sieniä
• Warm beef salad with bacon, onion rings,
salsa verde, roasted garlic cloves and mushrooms

KALAT Fish

13. Torren kalavarras 18,50
lohta ja jättirapuja vartaassa siveltyinä salsa verdellä ja
parsarisotto
• Torre's fish skewer. Salmon and tiger prawns pasted
with salsa verde and asparagus risotto

14. Paistettua lohta 16,50
kermaista kantarellikastiketta, tillivoissa pyöräytettyjä perunoita
• Fried salmon, creamy chanterelle sauce, potatoes rolled in dill butter

15. Mixed Seafood 18,50
kahdelle for two 35,00

lohta, mustekalaa, jättirapuja, kampasimpukkaa, aiolia ja
tillivoissa pyöräytettyjä perunoita
• salmon, squid, tiger prawns, scallops, aioli and potatoes
rolled in dill butter

16. Calamares a la Plancha 16,50
mustekalaa, salsa verdeä, aiolia sekä kantriperunoita
• squid, salsa verde, aioli and country potatoes

17. Torikala
lähivesien kalasaaliista päivän annos, päivän hintaan
• Locally caught fish. Ask more from our waiters.

KANANPOIKAA Chicken

Käytämme aitoa ja alkuperäistä jyväbroilerin
rintafiletä. Jyväbroilerit on ruokittu
kasvisravinnolla ja kasvatettu lähitiloilla.
*We only use locally grown chicken
that has been grain-fed*



18. Pollo al ajillo 14,50
paloiteltuna valkosipulioliiviöljyssä, kierrerranskalaisia, aiolia
• Chopped chicken in hot garlic olive oil served with curly fries and aioli

19. Pollo Saltimbocca 18,20
pekoniin käärittynä ja basilikatahnalla täytettynä,
punaviinikastiketta sekä röstiperunaa
• Chicken wrapped in bacon, stuffed with basil paste, red wine sauce
and served with rösti potatoes

20. Pollo Mexicana 16,50
makean tulista tomaattisalsaa, quacamolea, nachoja ja
kierrerranskalaisia
• sweet hot tomato salsa, quacamole, nachos and curly fries

21. Señorita 17,50
aurajuustolla kuorrutettuna, punaviinikastiketta ja
röstiperunaa
• Chicken gratinated with blue cheese, red wine sauce
and rösti potatoes



TORREN PARILALTA

From Torre's grill

22. Cordero de la casa 19,90

karitsan paahtopaistia, salsa verdeä, paahdettuja valkosipulinkynsiä ja valkosipuliperunaa

- *Lamb roast, salsa verde, roasted garlic gloves served with garlic potatoes*

23. Lampaanfileetä Santa Ana 21,20

yrtti- Valkosipulivoilla kuorutettua fileetä ja valkosipuliperunaa

- *fillet of lamb gratinated with garlic herb butter served with garlic potatoes*

24. Torren chorizoa 14,20

reilu annos Torren omaa makkaraa ja patatas bravas

- *a hefty portion of Torre's own chorizo with patatas bravas*

25. Vasikan maksaa 17,50

pekonia, paistettua sipulia ja sieniä, puolukkasurvosta ja perunasosetta

- *Calf's liver - bacon, fried onions, mushrooms, crushed lingonberries and mashed potatoes*

TORREN KLASSIKOT

Torre's Classics

26. Pippuripihvi 180 g 26,50 250 g 31,50

kermaista konjakki-pippurikastiketta, bataatti-perunapaistosta

- *Peppercorn steak - creamy cognac-peppercorn sauce, scalloped potatoes with sweet potatoes*

27. Emännän pihvi 180 g 26,50 250 g 31,50

aurajuustolla kuorutettu härän sisäfileepihvi, kermaperunaa

- *Hostess' steak - a beef tenderloin steak gratinated with blue cheese served with sliced potatoes baked in cream*

28. Schultzin härkää 180 g 26,50 250 g 31,50

viipaloitua härän sisäfileetä, valkosipulivoita, valkosipuliperunaa

- *Beef a la Schulz - sliced beef tenderloin, garlic butter and garlic potatoes*

29. Lankkupihvi 200 g 22,50 300 g 28,50

härän ulkofileetä, maustevoita, sipulirenkaita, perunasosetta

- *Plank steak - beef sirloin, seasoned butter, onion rings served with mashed potatoes*

30. Porsaanfileetä Picante 15,90

kermaista konjakki-pippurikastiketta, kierrerskalaisia

- *Pork fillet picante with creamy cognac-peppercorn sauce and curly fries*

TORREN ERIKOISET

Torre's Specials

31. Tournedo con queso cabrales 180 g 28,50

vuohenjuustolla kuorutettua, pekoniin käärittyä härän sisäfileetä, punaviinikastiketta ja bataatti-perunapaistosta

- *Beef tenderloin gratinated with goat's cheese and wrapped in bacon served with scalloped potatoes with sweet potatoes. We'll cook the steak raw or medium.*

32. T-Bone Steak 400 g 29,60

sipulirenkaita, maustevoita ja kierrerskalaisia

- *onion rings, seasoned butter and curly fries. We'll cook the steak raw or medium.*

Australian Clare

Valleyn alueelta tuleva black angus -karja on vapaasti laiduntanutta ja jyväröökittua karjaa, joten pihviliha on taatusti laadukasta ja mureaa.



Our Black Angus beef comes from Australia's Clare Valley region, where it's grain and pasture-fed for the best result on flavour and tenderness.

33. Black Angus Steak 250 g 26,50

härän ulkofileetä makurasvalla, kantriperunoita

- *Black Angus sirloin, seasoned grease, country potatoes. We'll cook the steak raw or medium.*

34. Black Angus Picanha 200 g 19,50 300 g 24,50

loistava uutuus, siivuna grillattua härkää, aiolia ja kantriperunoita

- *New! sliced and grilled beef, aioli and country potatoes.*

35. Karitsan potkaa 18,90

uunijuuresten kanssa ylikypsäksi haudutettuna, perunasosetta

- *Lamb shank - oven-braised with vegetables served with mashed potatoes*

36. Poron ulkofileetä 30,50

kantarelli- ja punaviinikastiketta, puolukkasurvosta ja bataatti-perunapaistosta

- *Reindeer sirloin - chanterelle and red wine sauce, crushed lingonberries and scalloped potatoes with sweet potatoes*

37. Lasse's Special 24,50

pekoniin käärittyä hevosen sisäfileetä 180 g, jallulla maustettua haudutettua sipulia ja paistetut perunat

- *bacon-wrapped horse tenderloin 180 g, Jaloviina flavored braised onions and fried potatoes.*

38. Asados Argentinos yhdelle 22,00 kahdelle 39,00

reilu lajitelma possun- ja jyväbroilerinfileetä, picanhaa sekä Torren chorizoa ja kantriperunoita

- *a hearty assortment of fillets of pork and chicken, picanha and Torre's chorizo served with country potatoes*

Tarvitsetko viihtyisän tilan kokousta tai yksityistilaisuutta varten? Meillä on tarjota neljä erilaista kabinettitilaa. Kysy lisää henkilökunnaltamme.

KASVIKSET

Vegetarian dishes

39. Kasvispannu 13,50

kesäkurpitsaa, tomaattia, punasipulia, feta- ja aurajuustoa, bataatti-perunapaistosta

• *Vegetable sizzler - zucchini, tomatoes, red onions, feta and blue cheese served with scalloped potatoes with sweet potatoes*

40. Vegepasta 13,50

tuoretta tomaattia, valkosipulia, paprikaa

• *Vegetarian pasta - fresh tomatoes, garlic and bell pepper*

41. Grillattua vuohenjuustoa ja ananasta 13,50

kauden kasviksia, röstiperunaa

• *Grilled goat's cheese and pineapple with season's vegetables and rösti potatoes*

LAPSILLE

For children

42. Lihapullat ja nakit 6,50

• *Meatballs and frankfurters*

43. Jyväbroilerinfileetä 6,50

• *Fillet of grain-fed chicken*

44. Lohta 6,50

• *Salmon*

45. Lehtipihvi 8,10

• *a very thin beefsteak*

46. Jäätelöherkku 3,50

• *Ice cream treat*

Lapset voivat valita annoksiinsa perunat ja kastikkeen tai maustevoin itse.

Children can choose their favourite side-order of potatoes, sauce or seasoned butter:

Perunavaihtoehdot:

Kierrerranskalaiset | *curly fries*

Keitetyt perunat | *boiled potatoes*

Perunasose | *mashed potatoes*

Kantriperunat | *country potatoes*

Pasta | *pasta*

Kastikevaihtoehdot:

Kanttarellikastike | *chanterelle sauce*

Kermakastike | *cream sauce*

Maustevoi | *seasoned butter*

Paprikamajoneesi | *paprika mayonnaise*

Annoksiin 13–45 kuuluu salaattipöytä.

The menu items 13–45 include a salad from the buffet.

Halutessasi voit nauttia pelkän salaattipöydän antimet tai yhdistää ne alkuruokiimme. Kysy lisää henkilökunnaltamme!

It is possible to enjoy only our salad buffet or combine it with our starter dishes.

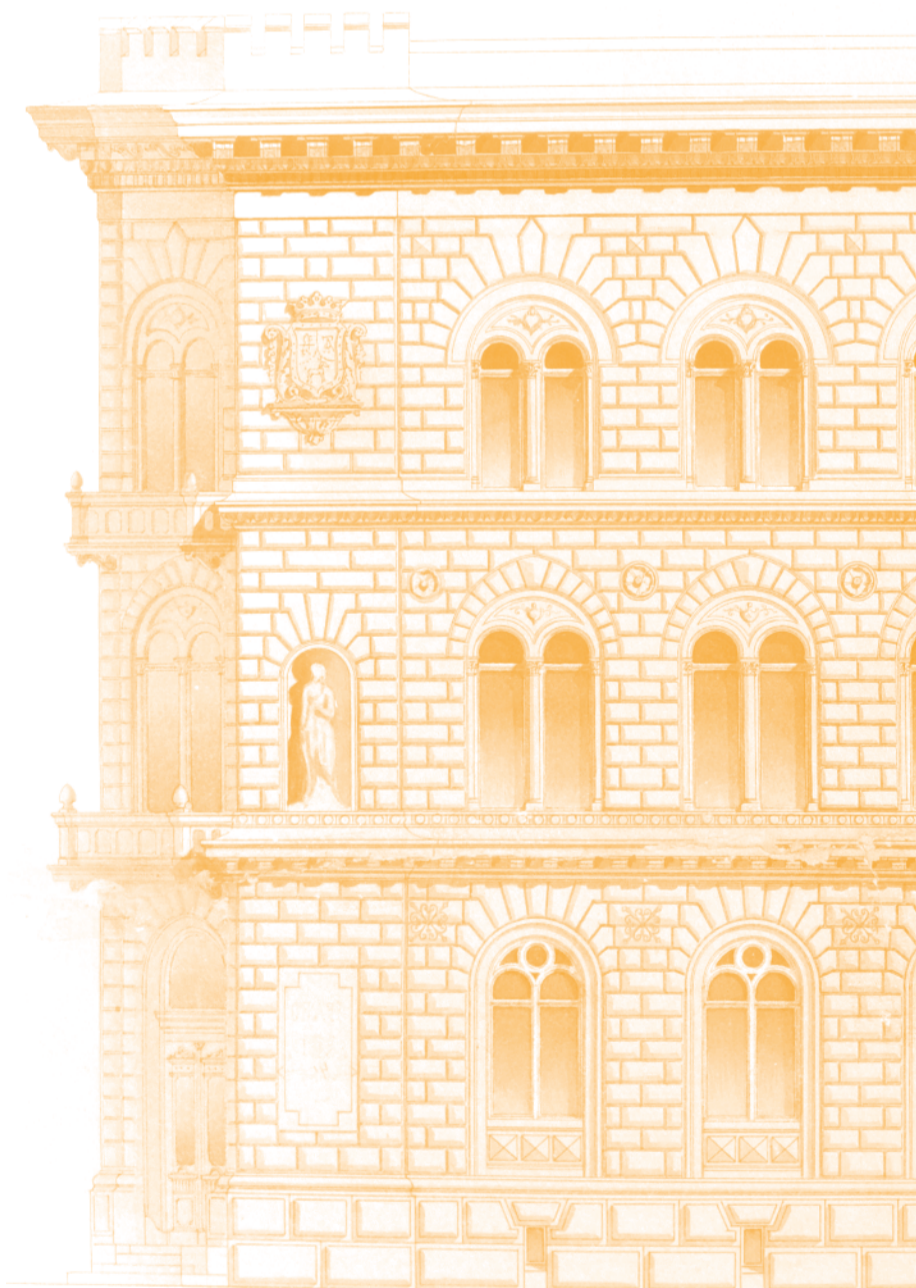
Please ask more from our staff.

Voit valita perunan sijaan myös raikkaan salaatin tai lämpimät kauden kasvikset.

You can substitute potatoes with either a fresh salad or cooked season's vegetables

Kerrothan meille, jos sinulla on erikoisruokavalio. Useimmat annoksistamme voidaan valmistaa myös sinulle.

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



TORRE