

Snickari

JÄLKIRUOAT | DESSERTS

PASSION SPRITZ

10 €

Passionhedelmäsorbettia ja hedelmäistä kuohuviiniä. (VL, G)

Passion fruit sorbet and fruity sparkling wine (LL, GF)

CREME BRULEE

10 €

Vaniljalla maustettua paahdovanukasta ja kotimaisia marjoja. (L, G)

Vanilla-flavored baked custard with domestic berries. (L, GF)

RAPARPERIPANNACOTTA RHUBARB PANNACOTTA

10 €

Pannacotta, mansikkaa ja paahdettua valkosuklaata. (G)

Pannacotta with strawberries and toasted white chocolate. (GF)

JUUSTOLAUTANEN CHEESE PLATTER

14 €

Lähituttajien juustoja ja Sunborn Bakeryn siemennäkkileipää.

Local artisan cheeses and Sunborn Bakery seed bread.

LEIPURIMESTARIN PÄIVÄN KAKKU CAKE OF THE DAY BY PASTRY CHEF

9 €

JÄÄTELÖT ICE CREAM

6 €

Kysy lisää valikoimastamme tarjoilijalta.
Ask the waiter for selection.

Menun pääruoista -50% 4-12 -vuotiaille lapsille.
Menu's main courses -50% for children aged 4-12.

Snickari

PIENTÄ SUOLAISTA | LIGHT SNACKS

PAAHDETTUA MAALAISLEIPÄÄ & VATKATTUA VOITA ROASTED BREAD AND WHIPPED BUTTER

6 €

FRITEERATTUA VARHAISPERUNAA JA NOKKOSPESTOA FRIED EARLY POTATOES AND NETTLE PESTO

7 €

VALKOSIPULIPIZZALEIPÄÄ JA AIOLIA PIZZA BREAD WITH GARLIC OIL AND AIOLI

9 €

BROILERIN PAISTILEIKETTÄ & PAPRIKAMAJONEESIA CRISPY BREADED CHICKEN CUTLET & MAYONNAISE

9 €

KUKKAKAALINUGETTEJA & VALKOSIPULIMAJONEESIA CAULIFLOWER NUGGETS & GARLIC MAYONNAISE

9 €

ALKUUN | TO START WITH

SINISIMPUKOITA VALKOVIINISSÄ & TALON LEIPÄÄ MUSSELS IN WHITE WINE STOCK AND BREAD

12 €

SOKERI-SUOLATTUA LOHTA CURED SALMON

15 €

VERIAPPELSIINI-KAMPASIMPUKKACHEVICHE BLOOD ORANGE SCALLOP CHEViche

15 €

BOUILLABAISSE

15 €

Päivän kalasta ja sinisimpukoista valmistettu keitto, tarjoillaan paahdetun maalaisleivän sekä sahramiroillen kera. (L, G)

A soup made from the catch of the day and mussels, served with toasted country bread and saffron rouille. (L, GF)

GRILLATTU HALLOUMIJUUSTO-VESIMELONISALAATTI GRILLED HALLOUMI WATERMELON SALAD

18 €

Raikasta salaattia, grillattua halloumia, vesimelonia, minttua sekä focaccia krutonkeja. (L, G)

Refreshing salad with grilled halloumi, watermelon, mint and focaccia croutons. (L, GF)

Snickari

PÄÄRNUOAT | MAIN COURSE

PETITE TENDER

Grillattua suomalaista naudan Petite Tenderiä, parsaa, friteerattua varhaisperunaa sekä Madeirakastiketta. (L, G)

Grilled finnish Beef Petite Tender, asparagus, fried early potatoes and Madeira sauce. (L, GF)

34 €

KALAA & RANSKALAISIA FISH & CHIPS

Olutpaneroitua koljaa, ranskalaisia perunoita, aiolia ja grillattua sitruunaa. (L)

Beer-battered cod, French fries, aioli and grilled lemon. (L)

25 €

SIIKAA & LÄHITUOTTAJIEN PERUNAA WHITEFISH & LOCALLY SOURCED POTATOES

Voissa paistettua siikaa, kauden kasviksia, tillivoita ja sormisulaa. (L, G)

Pan-fried whitefish in butter, seasonal vegetables, dill butter and fleur de sel. (L, GF)

32 €

SNICKARIN VARRAS SNICKARI SKEWER

Kotimaista härkää, paahdettuja kasviksia, friteerattua perunaa ja Snickarin jogurttikastiketta. (L, G)

Finnish beef skewer, roasted vegetables, fried potatoes and house made yogurt sauce. (L, GF)

34 €

PORKKANOHRATTO CARROT BARLEY RISOTTO

Kotimaisesta ohrasta valmistettu risotto vegaanisella parmesanjuustolla ja uunissa paahdettuja naattiporkkanoita. (V)

Risotto made from domestic barley with vegan parmesan cheese and oven-roasted baby carrots. (V)

18 €

BURGERI BURGER

Kotimaisesta naudanlihasta valmistettu pihvi, cheddarjuustoa, viipaloitua tomaattia, salaattia ja sipulia. Tarjoillaan paprikamajoneesin ja ranskalaisen kera. (L)

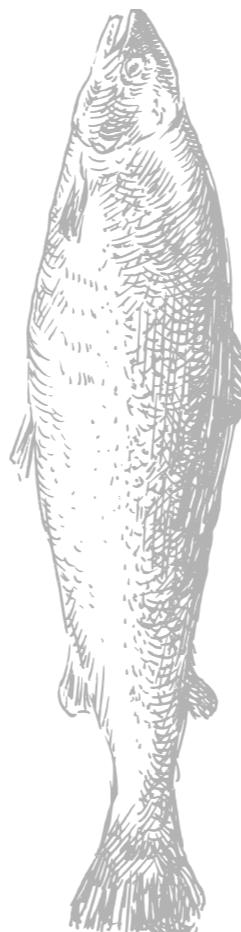
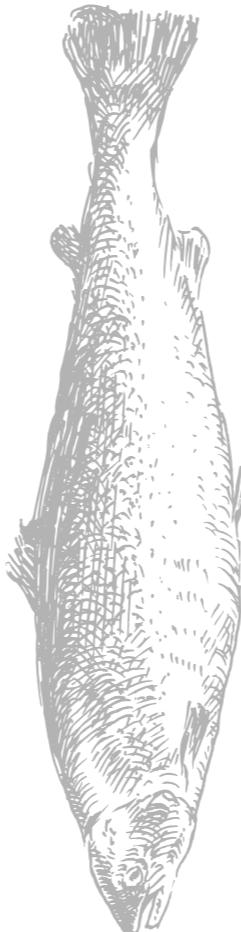
A steak made from domestic beef, cheddar cheese, sliced tomato, lettuce and onion. Served with paprika mayonnaise and French fries. (L)

Saatavana myös vegaanisena ja gluteenittomana. Also available in vegan and gluten-free options.

Ruokavirasto suosittelee, että jauhelihapihit syödään aina täysin kypsennettyinä ehec-riskin vuoksi.

The Finnish Food Authority recommends that minced meat patties should always be consumed fully cooked due to the risk of EHEC (enterohemorrhagic E. coli).

24 €



Snickari

PIZZAT | PIZZA

Käytämme Snickarin pizzoissa Sunborn Bakeryn itsetehtyjä, 48 tuntia nostatettuja pohjia.

We only use handmade pizza dough, naturally risen for 48 hours by Sunborn Bakery.

MARGHERITA

21 €

Snickarin tomaattikastiketta, fior-di-latte mozzarella-juustoa ja basilikaan.

Snickari's tomato sauce, fior-di-latte mozzarella cheese and basil.

PEAR & PELTOLA BLUE

21 €

Fior-di-latte mozzarellajuustoa, hunajalla glaseerattua päärynnää, sinihomejuustoa ja paahdettua saksanpähkinää ja rucolaa.

Fior di Latte Mozzarella, honey-glazed pear, blue cheese, toasted walnut and arugula.

SALMON

21 €

Fior-di-latte mozzarellajuustoa, kylmäsavulohta, creme fraichea, tilliä ja sitruunaa.

Fior-di-latte mozzarella cheese, cold-smoked salmon, crème fraîche, dill and lemon.

RUCOLA

21 €

Snickarin tomaattikastiketta, fior-di-latte mozzarellajuustoa, ilmakuvattua kinkkuua, rucolaa ja Grana Padano -lastuja.

Snickari's tomato sauce, fior-di-latte mozzarella cheese, air-dried ham, arugula and Grana Padano shavings.

SALVIA

21 €

Fior-di-latte mozzarellajuustoa, rosmariiniperunaa, salviapestoa sekä vuohenjuustoa.

Fior-di-latte mozzarella cheese, rosemary potatoes, sage pesto and goat cheese.

N'DUJA

21 €

Snickarin tomaattikastiketta, fior-di-latte mozzarellajuustoa, mausteista N'duja-salamia, paahdettua paprikaa sekä ricottaa.

Snickari's tomato sauce, fior-di-latte mozzarella cheese, spicy N'duja salami, roasted bell peppers and ricotta.

VALMISTAMME PYYNNÖSTÄ MYÖS GLUTEENITOMMAT JA VEGAANiset PIZZAT, KYSY LISÄÄ TARJOILIJALTAA.

GLUTEN-FREE AND VEGAN PIZZAS ON REQUEST.
ASK THE WAITER FOR MORE INFORMATION.