

ALKUUN

s t a r t e r s

Patatas bravas 7 €

Mausteisia perunoita, Villan tomaattikastiketta ja aiolia. L, (G, V)

Crispy spiced potatoes, Villa's tomato sauce and aioli.

Puerto Alicante Red, Spain 7,80 € / 12 cl

Burrata bruschetta 10 €

Valkosipuliöljyssä paahdettua hapanjuurileipää, salaattia, granaattiomenavinegrettiä, burrataa ja tomaattichutneytä. (G)

Roasted bread in garlic oil, salad, pomegranate vinaigrette, burrata and tomato chutney.

Domaine du Cleray Sauvignon Blanc, France 8,40 € / 12 cl

Villan katkaraputoast 12 €

Käsin kuorittuja katkarapuja tillimajoneesissa, paahdettua leipää, pikkelöityä kurkkua ja punasipulivinegrettiä. L, (G)

Hand peeled shrimps in dill mayonnaise, toasted bread, pickled cucumber and red onion vinaigrette.

Agarena Chardonnay, Spain 7,80 € / 12 cl

Härkä tartar 14 €

Härän sisäfileetä, pikkelöityä punajuurta, punasipulivinegrettiä, friteerattua kaprista, jalapenomajoneesia ja parmesaania. L, G

Beef tenderloin tartare, pickled beetroot, red onion vinaigrette, fried capers, jalapeno mayonnaise and parmesan.

Ranskalaisilla +5,00€ / with fries +5,00€

Wagram Pinot Noir, Austria 10,80 € / 12 cl

Maalaiskanasalaatti 9€ / 16€

Salaattia, marinoitua kananrintaa, kirsikkatomaattia, granaattiomenavinegrettiä, paahdettua perunaa, krutonkia, aiolia ja parmesaania. L, G

Salad, marinated chicken breast, cherry tomatoes, pomegranate vinaigrette, roasted potatoes, croutons, aioli and parmesan.

Fine Riesling, Germany 7,20 € / 12 cl

SOMETHING SIMPLE

Tarte flambée

12 €

Etelä-Ranskan bistrojen helmi. Uunissa rapeaksi paistetun pohjan päällä ranskankermaa, juustoa ja rucolaa.

Valintasi mukaan

- pekoni-sipuli-valkosipuliöljy L tai
- tomaatti-mozzarella-valkosipuliöljy VL

Crispy oven-baked base with crème fraîche, cheese and rocket salad. Choose between bacon – onion – garlic oil or tomato-mozzarella filling.

Pinot Gris Tradition, France 10,80 € / 12 cl

Villa Burger

20 €

Briossisämpylä, naudan jauhelihapihvi, pekonia, cheddaria, rucolaa, tomaattia, pikkelöityä punasipulia, Villan BBQ-majoneesia, ranskalaisia ja ranch-dippiä. L, (G, V)

Saatavana myös vegaanisena.

*Brioche bun, beef patty, bacon, cheddar, rocket salad, tomato, pickled red onion, Villa´s BBQ-mayonnaise, french fries and ranch dip. **Also available as vegan.***

Ruokavirasto suosittelee jauhelihapihvin nauttimista täysin kypsennettynä.

Wagram Pinot Noir, Austria 10,80 € / 12 cl

Hot wings

15kpl broilerin siipiä, porkkana- ja kurkkutikkuja sekä Villan aurajuustodippiä. Ranskalaisia ja ranch-dippiä. Valitse medium- tai hotkastike. L, (G, V) **Saatavana myös vegaanisena.**

18 €

15 pieces of chicken wings, carrot and cucumber sticks with Villa´s blue cheese dip. French fries and ranch dip. Choose medium or hot sauce.

Also available as vegan.

Lahden Erikois Ipa, Finland 10 € / 0,5 l

Antipasto

21 €

Valikoima juustoja ja leikkeleit, Villan marinoituja oliiveja, artisokkaa, tomaattichutney ja juustoflambeeta L, (G)

A selection of cheeses and cold cuts, marinated olives, artichoke, tomato chutney and cheese flambee.

Michel Fonnen Pinot gris, France 10,80 € / 12 cl

PÄÄRUOAT

main courses

Pasta alla Norma

20 €

Marinarakastiketta, kirsikkatomaattia, munakoisoa, rigattonia, pinaattia ja burrataa. (G), (V)

Marinara sauce, cherry tomatoes, eggplants, spinach, rigattoni and burrata.

Chianti Classico, Italy 10,80 € / 12 cl

Pasta con pollo

22 €

Sitruunaista kermakastiketta, marinoitua kananrintaa, linguinea, pinaattia ja parmesaania. L, (G)

Lemon flavored cream sauce, marinated chicken breast, spinach and parmesan

Agarena Chardonnay, Spain 7,80 € / 12 cl

Pasta di manzo

24 €

Marinarakastiketta, paistettua häränfileetä, rigattonia, chimichurria ja parmesaania. L, (G)

Marinara sauce, fried beef tenderloin, chimichurri and parmesan.

Valpolicella Ripasso, Italy 10,80 € / 12 cl

Béarnaisekanaa

22 €

Maissilastuilla paneroitua kananrintaa, béarnaise-kastiketta, kauden kasviksia ja ranskalaisia. (G)

Cornflake-crusted chicken breast, béarnaise sauce, seasonal vegetables and french fries.

Puerto Alicante white, Spain 7,80 € / 12 cl

Siikaa

26 €

Paistettua siikaa, rapeaa rapukakkua, rapukastiketta, neulapapu-sienipaistosta ja bataattipyreetä. L, (G)

Fried whitefish, crispy crab cake, crab sauce, fried green bean-mushroom bake and sweet potato puree.

Toni's Grüner Veltliner, Austria 10,80 € / 12 cl

Villan lehtipihvi

26 €

Naudan lehtipihvi, punaviinikastiketta, nduja-voita, kauden kasviksia ja ranskalaisia. L, (G)

Beef minute steak, red wine sauce, nduja flavored butter, seasonal vegetables and french fries.

Valpolicella Ripasso, Italy 10,80 € / 12 cl

Villan Possu

22 €

Seesamglaseerattua porsaankylkeä, pico de galloa, aiolia ja ranskalaisia. L, (G)

Sesame glazed pork chop, pico de gallo, aioli and french fries.

Paololeo Passitivo Primitivo, Italy 8,40 € / 12 cl

Petite tender

29 €

Naudan petite tenderiä, jalapenovoita, punaviinikastiketta, kauden kasviksia ja bataattilohkoja. L, (G)

Beef petite tender, jalapeno butter, red wine sauce, seasonal vegetables and sweet potato wedges.

Château Peyhaud, France 10,80 € / 12 cl

Hevosta Black & white

32 €

180g hevosen sisäfilettä, punaviinikastiketta, rapeita parmesaaniperunoita, kauden kasviksia ja aiolia. Rajallinen saatavuus. L, (G)

180g horse tenderloin, red wine sauce, crispy parmesan potatoes, seasonal vegetables and aioli. Limited availability.

Valpolicella Ripasso, Italy 10,80 € / 12 cl

Pippuripihvi

36 €

180g naudan sisäfileettä, pippurikastiketta, neulapapu-sienipaistosta ja rapeita perunoita. L, (G)

180g beef tenderloin, pepper sauce, fried green bean- mushroom bake and crispy potatoes.

Château Peyhaud, France 10,80 € / 12 cl

Vaihda annokseen
bataattiranskalaiset + 1,50 €
Switch to sweet potato fries +1,50 €

Erityisruokavaliot / Special diets

L= laktoositon lactose-free, VL= vähälaktoosinen low lactose, G = gluteeniton gluten-free,
(V)= saatavilla vegaanisena available as vegan.
(G)= saatavilla gluteenittomana available as gluten-free

Käyttämämme liha ja kana on alkuperältään suomalaista.

JÄLKIRUOAT

d e s s e r t

Pannacotta

9 €

Tumma suklaapannacotta, sormisuolaa, maitocrumblea ja passiongeeliä. L, G

Dark chocolate pannacotta, finger salt, milk crumble and passiongel.

Recioto Farina Valpolicella Classico, Italy 10 € / 8 cl

Valkosuklaata & raparperia

10 €

Sitruuna-valkosuklaajäädystä, raparperia ja mantelikakkua. G

Lemon-white chocolate parfait, rhubarb and almond cake

Sobrero Moscato d'Asti, Italy 9 € / 8 cl

Sgroppino

10 €

Sitruunasorbettia ja prosecco. L, G. K18

Lemon sorbet and prosecco

Jäätelöannos

9 €

2 palloa vaniljajäätelöä, valitsemasi kastike ja kermavaahtoa. L, G

2 scoops of vanilla ice cream, sauce of your choice and whipped cream.

JÄLKIRUOKAVIINIT

Passito della Fontane, Italy 10,50 € / 8 cl

Garganega

Täyteläinen ja runsas

Farina Recioto, Veneto, Italy 10,00 € / 8 cl

Corvina, Rondinella, Molinara

Makea, täyteläinen ja samettisen pehmeä

APERTIIVIT

Negroni 8,50 €

Campari, Gini, Martin Rosso

Campari Spritz 13 €

Campari, Prosecco, soodavesi

Bianco 8 €

Martin Bianco

Whisky Sour 12€

Jim Beam

Lillet Blanc 8,50€

Tunnetaan James Bondin Vesperistä
viinin ja hedelmäliköörin sekoitus, sitruunan viipale ja
minttua koristeena

Vodka Sour 12 €

Smirnoff raspberry crush, sitruunamehu,
sokerisiirappi, Foamee

AVEC

Irish Coffee 12 €

Baileys Coffee 11 €

French Coffee 11 €

Espresso Martini 13 €

Meukow VSOP 12,50 €

Disaronno Originale Amaretto 8 €

Baileys Original Irish Cream 8 €

Fabrik Gin 12,50 €

**Katso myös meidän maukkaat
Cocktailit & Mocktailit erillisestä vihosta**

VIINIT

wines

Champagne

Taittinger Nocturne sec 15 € / 10 cl / 115 €

Taittinger, Champagne, France
Puolikuiva, hedelmäinen ja pirteä

Sparkling wine

Prosecco, Veneto, Italy 7,90 € / 49 €

Veneto, Italy
Kuiva, hapokas ja raikas

White wine

Puerto Alicante, Spain 7,80 € / 46 €

Macabeo, Chardonnay, Moscatel
Raikas ja täyteläinen

Agarena, Utiel-Requena, Spain 7,80 € / 46 €

Chardonnay
Kuiva ja tasapainoinen

Fine, Mosel, Germany 7,20 € / 45 €

Riesling
Mineraalinen ja hapokas

Toni`s, Wagram, Austria 10,80 € / 67 €

Grüner Veltliner
Pirteä, kuiva, mineraalinen, hennosti mausteinen

Michel Fonnen, Alsace, France 10,80 € / 67 €

Pinot Gris
Eloisa ja hedelmäiset sävyt

Domaine du Cleray, Loire, France 8,40€ / 50€

Sauvignon Blanc
Kuiva, hapokas ja aromaattinen

Pinot Grigio Passitivo 0% 7,00 € / 29 €

Puglia, Italy
Kevyt ja eloisa

Red wines

Puerto Alicante, Spain 7,80 / 46€

Monastrell
Lämmin ja pehmeät tanniinit

Paololeo Passitivo, Puglia, Italy 8,40 € / 50 €

Primitivo
Täyteläinen, marjainen, hilloinen ja mehevän hedelmäinen

Chianti Classico, Toscana, Italy 10,80 € / 67 €

Sangiovese, Merlot
Täyteläinen, tasapainoinen ja pehmeät tanniinit

Wagram Pinot Noir, Austria 10,80 € / 67 €

Pinot Noir
Kypsän hedelmäinen, nuorekas tammikypsytytys

Château Peyhaud, France 10,80 € / 67 €

Cabernet Sauvignon, Merlot
Täyteläinen ja harmoninen

Ripasso Classico, Veneto, Italy 10,80 € / 67 €

Corvina, Rondinella, Molinara
Täyteläinen, pehmeä ja hapokas

Passitivo Primitivo 0% 7,00 € / 29 €

Puglia, Italy
Maku on täyteläinen ja pehmeä