

Villa
ravintola

M E N U

A P E R I T I I V I T

a p e r i t i v o

Whisky Sour	12,00 €
Cosmopolitan	12,00 €
Bianco	8,50 €
Boulevardier	15,00 €
Sidecar	12,00 €
Negroni	11,00 €
Clover Club	11,00 €

S A M P P A N J A

c h a m p a g n e

Taittinger Nocturne sec

♀ Taittinger, Champagne, France

Puolikuiva, hedelmäinen, pirteä, tasapainoinen ja mehevä maku.

Semi-dry, fruity, lively, balanced and juicy taste.

15 € / 10 cl • 115 € / 75 cl

K U O H U V I I N I

s p a r k l i n g w i n e

Fantinel Prosecco extra dry

♀ Fantinel, Veneto, Italy ⚔ Glera

Pehmeä, tasapainoinen, elegantit kuplat.

Soft, balanced, elegant bubbles.

7,90 € / 12 cl • 49 € / 75 cl

M O C K T A I L S

a l k o h o l i t o n

Whisky Sour	9,00 €
Cosmopolitan	8,00 €
Gin Tonic	7,90 €
Spiced ginger lime	7,10 €
Aperitivo Spritz	9,00 €
Raparperi Spritz	9,00 €
Seedlip Espresso Martini	7,80 €

A L K U U N

s t a r t e r s


Patatas bravas

7 €

Mausteisia perunoita, Villan tomaattikastiketta ja aiolia.

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

L, (G, V)

 Castillo Murviedro Tempranillo, Spain
7,80 € / 12 cl


Sinihomejuusto & päärynäsalaatti

9 / 16 €

Salaattia, Peltolan sinihomejuustoa, päärynää, avokadoa, pikkelöityä sipulia ja suolamantelia.

Salad, Peltola's blue cheese, pear, avocado, pickled onion and salted almonds.

L, (G)

 Millefiori Pinot Grigio, Italy
7,80 € / 12 cl

Pii Pii

12 €

Valkosipuli-chiliöljyssä paistettuja jättikatkaravunpyrstöjä ja hapanjuurileipää.

King prawn tails fried in garlic-chili oil and sourdough bread.

L, (G)

 Touraine Sauvignon La Perclaine, France
8,40 € / 12 cl


Tartar naudan fileestä

14 €

Naudan sisäfileestä valmistettu tartar, graavattua keltuaista, sinapinsiemenkaviaaria, pikkelöityä sipulia, kaprista, perunasipsiä ja pippurimajoneesia.

Beef tenderloin tartare, salt-cure egg yolk, mustard seeds caviar, pickled onion, capers, potato chips and pepper mayonnaise.

L, G

 Mora Mora, Italy
10,80 € / 12 cl

S O M E T H I N G S I M P L E

Tarte flambée

12 €


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


Valintasi mukaan

• pekoni-sipuli-valkosipuliöljy L tai

• sienitapenade, pikkelöidyt kasvikset, buffalomozzarella VL

Crispy oven-baked base with sour cream, cheese and rocket salad. Choose between bacon - onion - garlic oil or mushroom tapenade, pickled vegetables and buffalo mozzarella.

Pekoni/bacon:
 Paololeo Passitivo Primitivo Organic, Italy
8,40 € / 12 cl

Sieni/mushroom:
 Domaine André Lorenz Riesling, France
10,80 € / 12 cl

Villa Burger

19 €

Briossisämpylä, naudan jauhelihapihvi, pekonia, cheddaria, rucolaa, tomaattia, pikkelöityä punasipulia, Villan BBQ-majoneesia, ranskalaisia ja ranch -dippi. **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.

L, (G, V)

 Barao de Vilar, Portugal 9,60 € / 12 cl  Vegaaninen/Vegan: Prà Otto Organic, Italy 9,60 € / 12 cl

Hot wings


18 €

15 kpl broilerin siipiä, porkkana- ja kurkkutikkuja sekä Villan aurajuustodippiä. Ranskalaisia ja ranch -dippi. Valitse medium tai hotkastike.

Saatavana myös vegaanisena.

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.

L, (G, V)


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

PÄÄRUOAT main courses

Pasta Arrabiata 19 €

Rigatoni -pastaa, tomaattikastiketta, buffalo mozzarella ja basilikapestoa.
Rigatoni pasta, tomato sauce, buffalo mozzarella and basil pesto.

VL (G)

 Chianti Classico, Italy
10,80 € / 12 cl

Pasta alla Norcina 20 €

Rigatoni -pastaa, valkoviinikastiketta, kananrintaa, pinaattia ja parmesaania.
Rigatoni pasta, white wine sauce, chicken breast, spinach and parmesan.


L (G)

 Villa Maria Sauvignon Blanc, New Zealand
10,80 € / 12 cl

Pasta alla Camberetti 21 €

Linguine -pastaa, jättikatkaravun pyrstöjä, avocadoa, chiliä, pinaattia ja parmesaania.
Linguine pasta, king prawn tails, avocado, chili, spinach and parmesan.

L (G)

 Touraine Sauvignon La Perclaine, France
8,40 € / 12 cl

Béarnaisekanaa 21 €

Maissilastuilla paneroitua kananrintaa, béarnaise-kastiketta, kauden kasviksia ja ranskalaisia.
Cornflake-crusted chicken breast, béarnaise sauce, seasonal vegetables and french fries.


(G)

 Touraine Sauvignen La Perclaire, France
8,40 € / 12 cl

Lohta & fenkolia 25 €

Paistettua kirjolohta, ruskistetulla voilla maustettua perunaa, tilli-smetanaa ja sitruunamarinoitua fenkolia
Fried rainbow trout, browned butter potatoes, dill-sour cream sauce and lemon marinated fennel.


L, G

 Jakob Jung Riesling, Germany
9,60 € / 12 cl

Villan lehtipihvi 24 €

Naudan lehtipihvi, punaviinikastiketta, nduja-voita, kauden kasviksia ja ranskalaisia.
Beef minute steak, red wine sauce, nduja flavored butter, seasonal vegetables and french fries.


L, (G)

 Mora Mora, Italy
10,80 € / 12 cl

Ossobucco 26 €

Tomaattikastikkeessa haudutettua karitsaa, salviolla maustettuja perunoita ja parmesaania.
Lamb stewed in tomato sauce, potatoes seasoned with sage and parmesan.


L, G

 Valpolicella Ripasso, Italy
10,80 € / 12 cl

Hevosta Black & White 32 €

180 g hevosen sisäfilettä, punaviinikastiketta, rapeaa parmesaaniperunaa, kauden kasvikset ja aiolia. Rajallinen saatavuus.
180g horse tenderloin, red wine sauce, crispy parmesan potatoes, seasonal vegetables and aioli. Limited availability.

L, (G)

 Valpolicella Ripasso, Italy
10,80 € / 12 cl

Pippuripihvi 36 €

180 g naudan sisäfilettä, pippurikastiketta ja yrttisuolalla maustettuja juurespölkkyjä.
180g beef tenderloin, pepper sauce and seasoned root wedges with herbal salt.

L, (G)

 Ferraio, Italy
10,80 € / 12 cl

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

JÄLKIRUOAT desserts

Baileys-suklaatrifle 9,50 €

Baileysvaahtoa, browniepaloja, suklaakastiketta, sitruunacrumblea ja vadelmaa.
Baileys mousse, brownie bites, chocolate sauce, lemon crumble and raspberries.


G

 Muscat de Saint Jean, France
9 € / 8 cl

Villan porkkanaleivos 9,50 €

Lemoncurdia, tuorejuustomousse, kandeerattua porkkanaa ja hasselpähkinäcrumblea.
Carrot cake, lemon curd, creme cheese mousse, carrots in sugar syrup and hazelnut crumble.

L

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

Affogato 10 €


Vaniljajäätelöä, espressoa ja kahluaa.
Vanilla ice cream, espresso and kahlúa.

L, G

Fabrikin juustolautanen 12 €

Valikoima juustoja, kauden hilloketta ja leipää.
Selected cheeses, seasonal compote and bread.

(G)

 Barao de Vilar Colheita
Tawny Port 2014, Portugal
11,00 € / 8 cl

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 gluten-free*

Kysy lisää allergeeneistä henkilökunnalta.
Ask the staff more about allergens.

Käytämme vain suomalaista lihaa.
We only use Finnish meat.

A V E C

Meukow VSOP	12,50 €	Sambuca	9,00 €
Meukow XO	20,00 €	Lakkalikööri	7,00 €
Torres Brandy	8,50 €	Portviini Barao de Vilar	
Calvados, Boulard		Colheita tawny 2014	10,00 €
Grand Solage	12,00 €	Irish Coffee	12,00 €
Grappa di Amarone	10,00 €	Baileys Coffee	11,00 €
Disaronno Originale		French Coffee	14,00 €
Amaretto	8,00 €	Espresso Martini	13,00 €
Baileys Original		French Connection	11,00 €
Irish Cream	8,00 €		

V A L K O V I I N I T

white wines

Millefiori Pinot Grigio

- 📍 Cantine Paololeo, Puglia, Italy
- 🍇 Pinot Grigio
- Kuiva, suuntäyteinen, moniulotteinen, pitkä jälkimaku
- Dry, mouth-filling, multidimensional, long after taste*
- 7,80 € / 12 cl • 44 € / 75 cl

Fine Riesling

- 📍 Mosel, Germany
- 🍇 Riesling
- Mineraalinen, hapokas
- Mineral, acidic*
- 7,20 € / 12 cl • 44 € / 75 cl

Jakob Jung Classic

- 📍 Rheingau, Germany
- 🍇 Riesling
- Raikas, mineraalinen
- Fresh, mineral*
- 9,60 € / 12 cl • 58 € / 75 cl

Touraine Sauvignon La Perclaire

- 📍 Marcel Martin, Loire, France
- 🍇 Sauvignon Blanc
- Kuiva, raikas, sitruksinen, mineraalinen
- Dry, fresh, citrus, mineral*
- 8,40 € / 12 cl • 50 € / 75 cl

Domaine André Lorenz

- 📍 Alsace, France
- 🍇 Riesling
- Hapokas, kuiva, keskitäyteläinen, raikkaan hedelmäinen, mineraalisen eloisa
- Acidic, dry, medium-bodied, fresh fruity, minerally lively*
- 10,80 € / 12 cl • 67 € / 75 cl

Prà Otto Organic

- 📍 Soave Classico DOC, Italy
- 🍇 Garganega
- Eloisan hapokas, hedelmäinen
- Lively acidic, fruity*
- 9,60 € / 12 cl • 58 € / 75 cl

Villa Maria Earth Garden Sauvignon Blanc

- 📍 Marlborough, New Zealand
- 🍇 Sauvignon Blanc
- Kuiva, erittäin hapokas, elegantti, mineraalinen
- Dry, very acidic, elegant, mineral*
- 10,80 € / 12 cl • 65 € / 75 cl

P U N A V I I N I T

red wines

Millefiori

- 📍 Cantine Paololeo, Veneton, Italy
- 🍇 Corvina, Merlot
- Täyteläinen, samettinen, pyöreä
- Rich, velvety, round*
- 7,80 € / 12 cl • 44 € / 75 cl

Ripasso Classico Superiore DOC

- 📍 Farina, DOC Valpolicella Classico, Italy
- 🍇 Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta
- Täyteläinen, pehmeä, hapokas
- Rich, soft, acidic*
- 10,80 € / 12 cl • 67 € / 75 cl

Barao de Vilar

- 📍 DOC Douro, Portugal
- 🍇 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
- Täyteläinen, pehmeä, samettinen
- Rich, soft, velvety*
- 9,60 € / 12 cl • 60 € / 75 cl

Chianti Classico DOCG

- 📍 Viticcio, Toscana, Italy
- 🍇 Sangiovese, Merlot
- Täyteläinen ja tasapainoinen, pehmeät tanniinit
- Rich and balanced, soft tannins*
- 10,80 € / 12 cl • 67 € / 75 cl

MoraMora

- 📍 Cantine Paololeo, Italy
- 🍇 Malvasia Nera
- Täyteläinen, tasapainoinen, keskitanniininen, runsaan hedelmäinen
- Rich, balanced, medium tannic, richly fruity*
- 10,80 € / 12 cl • 67 € / 75 cl

Castillo Murviedro

- 📍 DO Utiel-Requena, Spain
- 🍇 Tempranillo
- Pyöreä, mausteinen, marjainen
- Round, spicy, berry*
- 7,80 € / 12 cl • 44 € / 75 cl

Ferraio IGT

- 📍 Toscana, Italy
- 🍇 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
- Raikas, maukas, hyvä runko ja pitkä jälkimaku
- Fresh, tasty, good body, long aftertaste*
- 10,80 € / 12 cl • 67 € / 75 cl

Paololeo Passitivo Organic

- 📍 IGP Primitivo di Puglia, Italy
- 🍇 Primitivo
- Täyteläinen, marjainen, hilloinen ja mehevän hedelmäinen
- Full-bodied, berry, jammy and lusciously fruity*
- 8,40 € / 12 cl • 50 € / 75 cl

M A K E A T V I I N I T

sweet wines

Sobrero Moscato d'Asti

- 📍 Piemonte, Italy
- 🍇 Moscato
- Hapokas, makea, aromikas
- Acidic, sweet, aromatic*
- 9 € / 8 cl

Muscat de Saint Jean de Minervois

- 📍 Languedoc-Roussillon, France
- 🍇 Muscat
- Makea, hedelmäinen
- Sweet, fruity*
- 9 € / 8 cl

Recioto Farina

- 📍 Valpolicella Classico, Italy
- 🍇 Corvina, Rondinella, Molinara
- Makea, täyteläinen ja samettisen pehmeä
- Sweet, rich, velvety soft*
- 10 € / 8 cl

Barao de Vilar Colheita Tawny Port 2014

- 📍 DOC Douro, Portugal
- 🍇 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinto Cão
- Täyteläinen, ryhdikäs
- Rich, well-balanced*
- 11 € / 8 cl

Marsala Vecchioflorio Superiore

- 📍 Cantine Florio, Sisilia, Italy
- 🍇 Grillo Bianco, Catarratto Bianco
- Makea, tyylikkään hapokas, kehittynyt, lämmin, rusinainen, mokkaainen
- Sweet, elegantly acidic, developed, warm, notes of raisins, mocha*
- 9 € / 8 cl

Villa
ravintola