



Tervetuloa meille

À la carte

Villa
ravintola



Starters



Sienikeitto

9€

Sileää sienikeittoa, smetanaa, tummaa leipää ja persiljaöljyä.

MUSHROOM SOUP. Smooth mushroom soup, sour cream, dark bread and parsley oil.

L(G)

Tarte Flambée

12€

Uunissa rapeaksi paistetun pohjan päällä ranskankermaa, juustoa, rucolaa ja valkosipuliöljyä. *Valintasi mukaan:* pekoni-sipuli tai mozzarella-tomaatti täytteellä.

TARTE FLAMBÉE. French cream, cheese, arugula and garlic oil on top of a crust fried in the oven. Depending on your choice, bacon-onion or mozzarella-tomato filling.

Annoksen voi jakaa kahdelle.

The portion can be shared between two people.

Something simple



Villa burger

18€

Briossi- sämpylä, naudanjauhelihipihvi, pekonia, cheddaria, rucolaa, tomaattia, pikkelöityä sipulia, Villan BBQ-majoneesia, maalaisranskalaisia ja remouladea.

VILLA BURGER. Brioche bun, ground beef patty, bacon, cheddar, arugula, tomato, pickled onion, Villa BBQ mayonnaise, country French fries and remoulade.

L(G)

Saatavilla myös vegaanisena

Also available a vegan version.

Punajuuricarpaccio

8€

Punajuurta, paahdettua saksanpähkinää, rucolaa ja parmesaania.

BEETROOT CARPACCIO. Beetroot, roasted German-walnut, arugula and parmesan.

L, G(V)

Härkä Tartar

14€

Naudan sisäfilettä, pikkelöityjä kanttarelleja, parmesaania, aiolia ja graavattua keltuaista.

BEEF TARTAR. Beef tenderloin, pickled chanterelles, parmesan, aioli and carved egg yolk.

L, G

Kana-caesar

16€

Romainesalaattia, paistettua broileria, krutonkeja, parmesaania ja caesar-kastiketta. *Saatavana myös vegaanisena.*

CHICKEN CAESAR. Romaine salad, fried chicken, croutons, parmesan and caesar sauce. *Also available in vegan.*

L(V)(G)

Hot wings

15€

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

HOT WINGS. 15 pieces of chicken wings, carrot and cucumber sticks and Villa's blue cheese dip. Choose medium or hot sauce.

L(G)

+3€ ranskalaisilla / with French fries.

Main Course



Tattirisotto

22€

Tryffeliöljyssä paistettuja tatteja, parmesaania ja persiljaöljyä.

PORCINI MUSHROOM RISOTTO. Porcini fried in truffle oil, parmesan and parsley oil.

L, G(V)

Béarnaisekana

20€

Maissilastuilla paneroitua kananrintaa, kauden kasviksia, béarnaisekastiketta ja maalaisranskalaisia.

BÉARNAISE CHICKEN. Chicken breast breaded with corn chips, seasonal vegetables, béarnaise sauce and country French fries.

VL(G)

Kuhaa

26€

Voissa paistettua kuhaa, kauden kasviksia, valkoviinikastiketta ja kasvisohrattoa.

PIKE PERCH. Butter-fried fish, seasonal vegetables, white wine sauce and vegetable barley.

L

Ankkaa

27€

Ankankoipi confit, puolukkaista tummaa kastiketta, kauden kasviksia ja kasvisohrattoa. *Ankka tulee ranskasta.*

DUCK. Duck leg confit, lingonberry dark sauce, seasonal vegetables and vegetable barley. *Duck comes from France.*

L

Vege wings

13€

15 kpl rapeaa kukkakaali wingsiä, porkkana- ja kurkkutikkuja sekä Villan aurajuustodippiä. Valitse medium- tai hotkastike.

VEGGIE WINGS. 15 crispy cauliflower wings, carrot and cucumber sticks and Villa's blue cheese dip. Choose medium or hot sauce.

L(V)

+3€ ranskalaisilla / with French fries.

Porsaanleike

20€

Paneroitua porsaanleikettä, kauden kasviksia, maalaisranskalaisia ja anjovis-sitruunavoita.

ESCALOPE OF PORK. Breaded pork cutlet, seasonal vegetables, country French fries and anchovy lemon butter.

L

Punaviinihärkä

28€

180g naudan ulkofilettä, kauden kasviksia, timjami-punaviinikastiketta ja mausteisia rapeita perunoita aiolilla.

RED WINE BULL. 180g beef sirloin, seasonal vegetables, thyme-red wine sauce and spicy crispy potatoes with aioli.

L(G)

Hevosta

32€

180g hevosen sisäfilettä, valkosipulissa paahdettuja perunoita, kauden kasviksia ja timjami-punaviinikastiketta. *Rajallinen saatavuus.*

HORSE. 180g of horse tenderloin, potatoes roasted in garlic, seasonal vegetables and thyme-red wine sauce. *Limited availability.*

L, G

Pippuripihvi

35€

180g naudan sisäfilettä, perunaterriniä, kauden kasviksia ja kermaista jalovii-na-pippurikastiketta.

PEPPER STEAK. 180g of beef tenderloin, potato terrine, seasonal vegetables and a creamy noble wine-pepper sauce.

L, G

BATAATTIRANSKALAISET + 1€ / SWEET POTATO FRIES +1€

Käytämme vain Suomalaista lihaa. We only use Finnish meat.

Desserts

Sitruunaposset

8€

Salmiakilla maustettua sitruunaista vanukasta.

LEMON POSSET. Soft pudding flavored with salmiaki.
L, G

Suklaakakku

9€

Tuoreita marjoja ja marenkia.

CHOCOLATE CAKE. Fresh berries and meringue.

Tiramisu

10€

Savoiardi-keksiä, espressoa, mascarponea ja amarettoa.

TIRAMISU. Savoiardi biscuit, espresso, mascarpone and amaretto.

L

Avecit

Meukow VSOP 12€

Meukow XO 20€

Torres Brandy 9€

Calvados, Boulard Grand Solage 11€

Grappa, Il Moscato Di Nonino 13€

Ö Dark Rum 9,50€

Kyrö Smoke Malt 16€

Disaronno Originale Amaretto 8€

Baileys Original Irish Cream 8€

Limoncello 8€

Sambuca 9€

Irish coffee 12€

French coffee 13,50€

Mustaherukka-mousse

9€

Mustaherukalla maustettua moussea, suklaarouhetta ja appelsiinia.

BLACK CURRANT MOUSSE. Mousse flavored with blackcurrant, chocolate chips and orange.
L, G (V)

Vaniljaunelma

10€

Madagasgarin vaniljajäätelöä ja kahlua. Huom K-18!

VANILLA DREAM. Madagascan vanilla ice cream and kahlua. This is K-18 version!
L, G

Suklaakakun kanssa juomaksi suosittelimme makeaa ja täyteläistä Recioto della Valpolicella.

Drink recommendation for CHOCOLATE CAKE sweet and full Recioto della Valpolicella

Tiramisin kanssa juomaksi suosittelimme makean ja tyylikkään hapokasta Marsala Vecchioflorio.

Drink recommendation for TIRAMISU sweet and elegantly tart Marsala Vecchioflorio

9€
8 cl

Aperitiivit

Fabrik Gin 13€

Bianco 8€

Campari Orange 10€

Daiquiri 10€

Gimlet 10€

Negroni 9€

Kyrön Napue Gin 15€

Cosmopolitan 9,50€

Americano 8€



Valkoviinit

WHITE WINES



Castillo de Liria

Vicente Gandia, Valencia, Spain
Viura, Chardonay

Luomu ja vegaaninen. Tasapainoinen, aromaattinen, hedelmäinen.

Organic, vegan. You will fall in love with this white wine with its crisp aromas of fresh fruit and balanced acidity.

7,80€ 12 CL / 44€ PULLO

Paololeo Tradizione Autentica

IGP Puglia, Italy
Pinot Grigio

Raikas, herkkä ja tasapainoinen.

Fresh, delicate and balanced.

8,40€ 12 CL / 48€ PULLO

Jakob Jung

Jakob Jung, Rheingau, Deutschland
Riesling

Kuiva, raikas ja tuore viini, jolla on upea mineraalisuus.

Dry, fresh and fresh wine with great minerality

9€ 12 CL / 58€ PULLO

Domaine André Lorenz

Alsace, France
Riesling

Hapokas, kuiva, keskitäyteläinen, raikkaan hedelmäinen, mineraalisen eloisa.

Acidic, dry, medium-bodied, fresh fruity, minerally lively.

10,20€ 12 CL / 62€ PULLO

Veltliner Matzner Hügel

Mrozowski, Niederösterreich, Austria
Grüner Veltliner

Kuiva, hapokas, raikas, hedelmäinen ja lajikkeelle tyyppillisesti myös hieman mausteinen.

Dry, acidic, fresh, fruity and typical for the variety also a little spicy.

10,20€ 12 CL / 62€ PULLO

Appasimento Bianco

Farina, Veneto, Italy
Garganega, Sauvignon Blanc, Chardonay

Pehmeä, pyöreä ja tasapainoinen.

Soft, round and balanced.

8,40€ 12 CL / 49€ PULLO

Chateau de Montgueret Samur

Samur, France
Chardonay, Chenin Blanc

Kuiva, erittäin hapokas, runsas, hedelmäinen, yrttinen.

Dry, very acidic, fresh, rich, fruity, herbal.

8,40€ 12 CL / 50€ PULLO

Fine Riesling

Mosel, Deutschland
Riesling

Hennon mineraalinen ja raikkaan hapokas.

Delicately mineral and freshly sour.

8,40€ 12 CL / 48€ PULLO





Punaviinit

RED WINES

Castillo de Liria

*Valencia, Spain
Monastrell, Shiraz*

Luomu ja vegaaninen. Keskitäyteläinen, pehmeät tanniinit, elegantti, paahteinen.

Organic and vegan. Medium-bodied, soft tannins, elegant, toasty.

7,80€ 12 CL / 44€ PULLO

Paololeo Passitivo

Organic

*Cantine Paololeo, Puglia, Italy
Primitivo*

Täyteläinen, marjainen, hilloinen, mehevän hedelmäinen, samettisen pehmeät kypsät tanniinit, pehmeä, mausteinen.

Full-bodied, berry, jammy juicy fruity, velvet soft ripe tannins, soft, spicy.

8,40€ 12 CL / 50€ PULLO

Domaine de Mongillon

Cotes du Rhone

*Côtes du Rhône, France
Crenache, Syrah, Carignan*

Kuiva, pehmeä ja hedelmäinen.

Dry, soft and fruity.

9€ 12 CL / 56€ PULLO

Valpolicella Ripasso Classico

Superiore doc

*Farina, Valpolicella, Doc Valpolicella Classico, Italy
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta*

Maku on täyteläinen ja pehmeä mutta ryhdikkään hapokas. Rouhea tanniinisuus kannattelee muhkeaa marjaisuutta.

The flavour is full-bodied and soft but with a group of acidic. Lousy tannin supports mucky berries.

10,80€ 12 CL / 67€ PULLO

Appassilento Rosso

*Farina, IGT Veneto, Italy
Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot*

Täyteläinen, intensiivinen mutta pehmeä, keskitanniininen ja elegantin pyöreä

Full-bodied, intense but soft, medium-toned and elegantly round.

8,40€ 12 CL / 49€ PULLO

Bardolino

*Farina, Veneto, Italy
Corvina, Rondinella, Molinara*

Elegantti, herkkä ja helposti juotava, silti siinä on hyvä rakenne ja eloisa persoonallisuus.

Elegant, delicate and easy to drink, it still has a good structure and a lively personality.

9€ 12 CL / 56€ PULLO

Barbera d'alba d.o.c

*Sobero, Piemonte, Italy
Barbera*

Täyteläinen, mehevä, kirsikkaa, pehmeät tanniinit.

Full-bodied, succulent, cherry, soft tannis.

60€ PULLO

Barao de Vilar

*Doc Douro, Portugal
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz*

Hapokas, samettinen, hedelmäinen, ryhdikäs, tanniininen, täyteläinen, tasapainoinen

Acidic, velvety, fruity, firm, tannic, rich, balanced

9€ 12 CL / 56€ PULLO

Sobrero Langhe

*Sobrero, Piemonte, Italy
Nebbiolo*

Täyteläinen, tasapainoiset hapot, runsaat tanniinit, pitkä jälkimaku.

Full-bodied, balanced acids, rich tannins, long after taste.

76€ PULLO

Ser Lepo Chianti

*Marchesi Mazzei, Chianti Classico Docg, Italy
Sangiovese, Merlot*

Täyteläinen, eloisan hapokas, raikasta marjaisuutta, hienot tanniinit, vahva rakenne.

Excels on the concentrated and succulent palate, with lovely mouthfeel and lots of spicy, smooth, fleshy tannins, superfine acidity and great length.

60€ PULLO



Samppanja

Taittinger Nocturne Sec

*Taittinger, Champagne France
Chardonnay, Pinot Noir ja Pinot Meunier*

Puolikuiva, hedelmäinen, pirteä. Aroimeissa kuivattua aprikoosia, rusinaa, hedelmäkompottia. Alkumaku on hyvin pehmeä ja kermanen ja makeudesta huolimatta rapean raikas. Tasapainoinen ja mehevä maku.

Semi-dry, fruity, lively. Aromas of dried apricot, raisin, fruit compote. The initial taste is very soft and creamy and, despite the sweetness, crisply fresh. Balanced and juicy taste.

15€ 10 CL / 112€ 75 CL

Kysy lisää viineistä henkilökunnalta. Ask the staff more about the wines.

Villa
ravintola