

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

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

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

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

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)


 Santerra, Spain
7,20 € / 12 cl

Maa-artisokkakeitto

8 €

Paahdettua maa-artisokkakeittoa,
omenahilloketta ja maa-artisokkasipsiä.
*Roasted artichoke soup, apple compote and
jerusalem artichoke chips.*

L


 Fine Riesling, Germany
7,20 € / 12 cl

Pii Pii

12 €

Valkosipuli-chiliöljyssä paistettuja
jättikatkaravunpyrstöjä ja hapanjuurileipää.
*King prawn tails fried in garlic-chili oil
and sourdough bread.*

L, (G)


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

Villan maalaissalaatti

9/16 €

Salaattia, pekonia, Peltolan sinihomejuustoa,
luumutomaattia, kananmunaa, pikkelöityä
kurkkua, punasipulia ja aiolia.
*Salad, bacon, Peltola's blue cheese, cherry
tomatoes, egg, pickled cucumber,
red onion and aioli.*

L, G

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


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

Tarte flambée

12 €

Uunissa rapeaksi paistetun pohjan päällä
ranskankermaa, juustoa, rucolaa ja
valkosipuliöljyä. Valintasi mukaan pekoni-
sipuli tai punajuuri-vuohenjuusto täytteellä.
*Crispy oven-baked base with sour cream, cheese,
rocket salad and garlic oil. Choose between
bacon-onion or beetroot-goat cheese filling.*

L


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

Villa Burger

19 €

Briosisämpylä, 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

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)

 Flavorful IPA, Finland
10 € / 0,5 l

Bataattiranskalaiset + 1 €
Sweet potato fries +1 €


PÄÄRUOAT main courses

Artesaani savojinkääryleet 22 €

Linssi-sienitäytteisiä savojinkaalikääryleitä, friteerattua selleriä, sienilientä ja karpalochutneytä.

Savoy cabbage rolls with lentil-mushroom filling, fried celery, mushroom broth and cranberry chutney.

L, (G)


 Lugana DOC, Italy
10,80 € / 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

Porsaanposkea A'la Burgund 24 €

Punaviinissa haudutettua porsaanposkea, herkkusieniä, sipulia, pekonia, varsiparsakaalia ja perunapalsternakkapyreetä.

Pork cheeks stewed in red wine, champignon, onion, bacon, broccoli and potato- parsnip purée.

L, G


 Chianti Classico DOCG, Italy
10,80 € / 12 cl

Turskaa 26 €

Turskan seläkettä valkosipulilla ja chilillä, katkarapuja, luumutomaattia, perunakakkua, katkarapulientä ja aiolia.

Cod fillet with garlic and chili, shrimps, cherry tomatoes, potato cake, shrimp broth and aioli.

L, G

 Lavradores de Feitoria, Portugal
8,40 € / 12 cl

Hevosta 30 €

180g hevosen ulkofilettä, kantarellikastiketta, rapeita perunoita, varsiparsakaalia ja perunapalsternakkapyreetä. Rajallinen saatavuus.

180g horse sirloin, chanterelle sauce, crispy potatoes, broccoli and potato-parsnip purée.

Limited availability.

L, G


 Classico Ripasso, Italy
10,80 € / 12 cl

Pippuripihvi 36 €

180g naudan sisäfilettä, pippurikastiketta, kauden kasviksia ja perunakakkua.

180g beef tenderloin, pepper sauce, seasonal vegetables and potato cake.

L, G

 MoraMora, Italy
10,80 € / 12 cl

JÄLKIRUOAT desserts

Calvados -omenat 8 €

Karamellisoitua omenaa ja calvadosta, kanelicrumblea sekä vegaanista vaniljajäätelöä.

Caramellized apple with calvados, cinnamon crumble and vegan vanilla ice cream.

V, L, G


 Muscat de Saint Jean, France
9 € / 8 cl

Kuningatarjäädye 9,50 €

Vadelma-mustikkajäädykettä, valkosuklaafudgea ja marjoja.

Raspberry-blueberry parfait, white chocolate fudge and fresh berries.

G, (L)


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

Villan suklaabrownie 9,50 €

Kostea suklaakakkua, appelsiini-mascarponevaahtoa ja sokeriliemessä marinoitua appelsiinia.

Juicy chocolate cake, orange mascarpone foam and sugar suryp marinated orange.

L, G

 Recioto, Italy
10,80 € / 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)

 MoraMora, Italy
10,80 € / 12 cl

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		Coheita 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		Lumikenttien kutsu	13,00 €
Irish Cream	8,00 €	French Connection	11,00 €
Limoncello Rossi			
D'Asiago	8,00 €		

Erityisruokavaliot / Special diets

L laktoositon lactose-free

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.

V A L K O V I I N I T w h i t e w i n e s

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

Hennon mineraalinen ja raikkaan hapokas

Delicately mineral and freshly sour

7,20 € / 12 cl • 44 € / 75 cl

Jakob Jung Classic

📍 Rheingau, Deutschland

🍇 Riesling

Raikas ja tuore viini, jolla on upea mineraalisuus

Crisp and fresh wine with a wonderful minerality

9,60 € / 12 cl • 58 € / 75 cl

Touraine Sauvignon La Perclaire

📍 Marcel Martin, Loire, France

🍇 Sauvignon Blanc

Kuiva, raikas, sitruksinen ja mineraalinen

Dry, fresh, citrus and 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

Lugana DOC

📍 Farina, Veneto, Italy

🍇 Trebbiano di Lugana

Hienostunut, maukas ja harmonisesti tasapainoinen

Sophisticated, tasty and harmoniously balanced

10,80 € / 12 cl • 60 € / 75 cl

Lavradores de Feitoria

📍 DOC Douro, Portugal

🍇 Gouveio, Siria, Malvasia Fina

Raikas ja hedelmäinen.

Hyvä hapokkuus ja mineraalisuus

Fresh and fruity. Good acidity and minerality

8,40 € / 12 cl • 50 € / 75 cl

P U N A V I I N I T r e d w i n e s

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 ja pehmeä, mutta ryhdikkään hapokas

Rich and soft but with an acidic body

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

Domaine de Reverdon Brouilly

📍 Beaujolais, France

🍇 Gamay noir

Pyöreä ja keskitäyteläinen, pehmeät tanniinit

Round, medium-bodied, with soft tannins

10,80 € / 12 cl • 64 € / 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

M A K E A T V I I N I T s w e e t w i n e s

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

Herkullisen makea ja hedelmäinen

Sweet and 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, mokkainen

Sweet, elegantly acidic, developed, warm, notes of raisins and mocha

9 € / 8 cl

Villa
ravintola