

Välke

TERVETULOA KESÄISTEN MAKUJEN ÄÄRELLE!

Välkkeen voit nähdä tanssimassa liplattavan veden pinnalla, pehmeässä rantahiekassa, yöllisellä tähtitaivaalla sekä leikkisän mielen silmäkulmassa, luomassa valoa kuin majakka merellä!

Ravintola Välke tarjoaa raikkaita makuelämyksiä, herkullisia burgereita ja suussasulavia jälkiruokia, jotka valmistetaan huolella kotimaisista raaka-aineista.

Suositus! Keittömestariimme on koonnut kesän ruokalistalta suositusmenut, joissa annosten makumaailmat kohtaavat mitä parhaimmalla tavalla.

**Toivotamme hyvää ruokahalua
sekä unohtumattomia hetkiä Välkkeessä!**



HERKUILLA ATERIA ALKUUN!

TALON VIHERSALAATTI

Kesän raikas aloitus

V, G



Raikasta salaattia, makeaa cantaloupemelonია ja rapeaa kurkkua. Kapisjogurtti tuo annokseen sopivaa suolaisuutta, marinoidut kirsikkatomaatit ja punasipuli syvyyttä. Viimeistely siemenillä.

Alkuruoka 12.00

Pääruoka 14.00

TÄYDENNÄ ANNOKSESI LISUKKEELLA

Marinoitu kanafilee M, G
Jättikatkaravut M, G
Pariloitu Halloumijuusto L, G
Savutofu G, V

Alkuruokalisukkeena + 4.00

Pääruokalisukkeena + 7.00

Suosittellemme:
BioBio Organic Spumante
6.00 / 12 CL

PARSA & HOLLANDAISE

Keväistä satoa

L, G

Paistettua vihreää parsaa, täyteläistä hollandaisekastiketta ja rapeaa pekoni-murua.

10.00

Suosittellemme:
Le Contesse Brut Organic Prosecco
8.00 / 12 CL



GAZPACHO

Aurinkoa lautasella

V, G



Raikas ja mausteinen kylmä tomaattikeitto, jossa mansikan makeus kohtaa marinoidut kirsikkatomaatit. Yrttiöljy ja tuore basilika viimeistelevät annoksen.

10.00

Suosittellemme:
Oscar Hausmann Dry Riesling
8.20 / 16 CL

JÄTTIRAPUPANNU

Mausteinen merisaalis

L, (G)

Paistettuja jättikatkaravun pyrstöjä chilitomaattikastikkeessa, raikasta limecremeä ja talon maalaisleipää. Täydellinen annos myös jaettavaksi.

Alkuruoka 6kpl 19.00

Pääruoka 12kpl 27.00

Suosittellemme:
Nanit Orange Wine Organic
10.70 / 16 CL

VALKOSIPULIETANAT

Ranskalainen klassikko

L, (G)

Valkosipuli-persiljavoissa paistetut etanat, tuore sitruunalohko ja paahdettua talon maalaisleipää.

6kpl 15.00

Suosittellemme:
That's Neiss Bubbly Pink Riesling
9.20 / 16 CL

L = Laktoositon M = Maidoton G = Gluteeniton
VE = Kasvis V = Vegaaninen (G) = Saatavilla gluteenittomana

Tarkempia tietoja allergeeneista saat henkilökunnalta.
Käytämme vain kotimaista naudan ja siipikarjan lihaa.

POHJOLAN ANTIMIA & MAAILMAN MAKUJA

CHIMICHURRI HÄRKÄÄ

Aidot yrttien maut

L, G

Kotimainen naudan ulkofilee 150 g, raikas chimichurri, kauden kasvikset ja parmesaani-tryffeliperunat.

35.50

*Suosittellemme:
Vigneti del Vulture Pipoli
10.50 / 16 CL*

PIPPURIPIHVI

Ajaton nautinto

L, G

Kotimainen naudan sisäfilee 150 g, konjakki-pippurikastiketta, paahdetut pikkuperunat ja kauden kasvikset.

39.50

*Suosittellemme:
Norton Barrel Selected Malbec
11.50 / 16 CL*

SIKAA & BEURRE BLANC

Pohjoisten vesien helmi

L, G

Kotimaista siikaa, lämmin vihreä perunasalaatti ja kauden kasvikset.

Beurre blanc -kastike sitoo kokonaisuuden yhteen pehmeästi.

29.50

*Suosittellemme:
B.io Catarratto Chardonnay Organic
9,60 / 16 CL*

KANA & HALLOUMI

Kesän suosikki

L, G

Kotimainen marinoitu kananrintafilee ja paistettu halloumi täyteläisellä hollandaisekastikkeella paahdettujen pikkuperunoiden sekä kauden kasvisten kera.

28.50

*Suosittellemme:
Paloma Garnacha
10.00 / 16 CL*

LEHTIKAALI-PESTORISOTTO

Oodi vehreydelle

V, G

Talon lehtikaali-pestorisottoa, pariloitua savutofua ja tuoretta basilikaa.

18.50

*Suosittellemme:
Martin Codax Marieta Albarino
12.00 / 16 CL*



PREMIUM BURGERIT

Lisukkeena ranskalaiset paikallisesta perunasta.
Kaikki burgerit saatavilla gluteenittomana.



SANI'S SMASH BURGER

Rehti ja herkullinen

L, (G)

Paahdetun Briosisämpylän välissä 100 g kotimainen nautan smash-jauhelihapihvi, cheddarjuustoa, raikasta salaattia, marinoitua punasipulia, tomaattia ja rosmariiniyaiolia. Tarjoillaan maalaisranskalaisten kera.

21.50

Suosittellemme:
Kaljaasi Premium Lager 5%
8.50 / 0,3 L

HOT HONEY

Makeaa lämpöä

L, (G)

Paahdetun briosisämpylän välissä 100g kotimainen nautan smash-jauhelihapihvi, paprika-chilimajoneesia, raikasta salaattia, tomaattia, pikkelöityä punasipulia, cheddarjuustoa, rapeaa pekonia ja Hot Honey -kastiketta. Tarjoillaan texmex -maustettujen maalaisranskalaisten kera.

23.50

Suosittellemme:
Blanc 5%
10.50 / 0,5 L

PARMESAN ROYALE

Täteläinen klassikko

L, (G)

Paahdetun briosisämpylän välissä kotimaista parmesan-paneroitua kanan rintafileetä, kevyttä kapisjogurttikastiketta, raikasta salaattia, pariloitua tomaattia, parmesan-majoneesia ja marinoitua punasipulia. Tarjoillaan parmesan-maalaisranskalaisten kera.

23.50

Suosittellemme:
Somersby 4,5%
8.80 / 0,33 L

MIAMI

Välkkeen villi kortti

M, (G)

Paahdetun briosisämpylän välissä kotimainen marinoitu kanan rintafilee, ylellistä tryffelimajoneesia, raikasta salaattia, mangochutneytä ja paistettuja jättiravunpyrstöjä. Tarjoillaan maalaisranskalaisten kera.

23.50

Suosittellemme:
Crowmoor 5,5%
9.80 / 0,4 L

SANI'S VURGER

Herkullista kasviksista

V, (G)

Paahdetun briosisämpylän välissä vegaanista savutofua, raikasta salaattia, tomaattia, marinoitua punasipulia, mangochutneytä ja vegaanista kapisjogurttia. Tarjoillaan maalaisranskalaisten kera.

20.00

Suosittellemme:
Corona 4,5%
8.00 / 0,33 L



DIPIT + 2.00

Rosmariiniyaioli M, G
Paprika-chilimajoneesi M, G
Parmesanmajoneesi L, G
Tryffelimajoneesi M, G
Majoneesi V, G

LISUKKEET

Perunoiden tai kastikkeen vaihtaminen +2.50
Tuplapihvi +8.00

L = Laktoositon G = Gluteeniton V = Vegaaninen
(G) = Saatavilla gluteenittomana (V) = Saatavilla vegaanisena

SYDÄNTÄ LÄMMITTÄVIÄ MAKEITA

RAPARPERIPAVLOVA

Puutarhan ensisato

L, G

Marenkia, talon raparperihilloa
ja vaniljacremeä

10.00

KUNINGATAR-PARFAIT

Marjaisa elämys

L, G

Mustikkajäädystä, marinoituja marjoja,
lemon curdia ja paahdettua valkosuklaata.

10.00

SUKLAA CRÈME BRÛLÉE

Samettinen klassikko

L, G

Täyteläinen suklaa crème brûlée
ja sesongin tuoreita marjoja.

10.00

RAPARPERIGELATO

Kevyt ja raikas

V, G

Raparperigelatoa, marinoituja marjoja
ja karamellisoitua saksanpähkinää.

9.00



Suosittellemme:
Floralis Moscato Oro
4.80 / 4 CL
9.60 / 8 CL



L = Laktoositon
G = Gluteeniton

KEITTIÖMESTARI SUOSITTELEE

PIHVIMENU

L, (G)

Alkuun
Valkosipulietanat

Pääruoksi
Pippuripihvi

Jälkiruoksi
Suklaa Crème Brûlée

63.00

*Suosittellemme:
Norton Barrel Selected Malbec
11.50 / 16 CL*

KALAMENU

L, (G)

Alkuun
Jättirapupannu

Pääruoksi
Siikaa & Beurre Blanc

Jälkiruoksi
Kuningatar-parfait

55.00

*Suosittellemme:
B.io Catarratto Chardonnay Organic
9.60 / 16 CL*

KANAMENU

L, G

Alkuun
Parsa & Hollandaise

Pääruoksi
Kana & Halloumi

Jälkiruoksi
Raparperipavlova

46.00

*Suosittellemme:
Paloma Garnacha
10.00 / 16 CL*

VEGEMENU

V, G

Alkuun
Gazpacho

Pääruoksi
Lehtikaali-pestorisotto

Jälkiruoksi
Raparperigelato

35.00

*Suosittellemme:
Martin Codax Marieta Albarino
12.00 / 16 CL*



L = Laktoositon G = Gluteeniton V = Vegaaninen
(G) = Saatavilla gluteenittomana

Tarkempia tietoja allergeeneista saat henkilökunnalta.
Käytämme vain kotimaista naudan ja siipikarjan lihaa.