



TERVETULOA HYVÄN MIELEN JA AITOJEN MAKUJEN ÄÄRELLE

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

Suositus! Keittömestariimme on koonnut ruokalistaltamme suositusmenut, joissa annosten makumaailmat kohtaavat parhaalla mahdollisella tavalla.

Toivotamme hyvää ruokahalua
sekä unohtumattomia hetkiä
Välkkeessä!



Herkuilla ateria alkuun

LEIPÄKORI JA TALON RUSKISTETTU VOI

Alkuun ja aterian kylkeen
L, (G)

Lappilaista perunarieskaa ja saaristolaisleipää pariloituna ja talon ruskistettua vaahdotettua voita.

6.00

Suosittellemme:

*Grimbergen Double-Ambrée 6,5%
10.60 / 33 CL*

PAAHDETTU SADONKORJUUKUITTO

Satokausi lautasella
M, V, (G)

Kermanen keitto paahdetuista kasviksista. Lisäksi yrttiöljyä, porkkanasipsejä sekä perunarieskaa.

10.00

Suosittellemme:

*Oscar Hausmann Dry Riesling
8.20 / 16 CL*



TALON MAALAISSALAATTI

Raikas aloitus
M, G, V

Raikasta salaattia, marinoitua kirsikkatomaattia, saksanpähkinää, marinoitua punasipulia, kauden kasviksia ja hunaja-dijonmajoneesia.

Alkuruoka 15.00

Pääruoka 17.00



JÄTTIRAPUPANNU

Mausteinen merisaalis
L, (G)

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

Alkuruoka 6 kpl 19.00

Pääruoka 12 kpl 27.00

Suosittellemme:

*Nanit Orange Wine Organic
10.70 / 16 CL*

TÄYDENNÄ ANNOKSESI LISUKKEELLA

Marinoitua kananrintafileetä M, G
Paistettuja jättiravunpyrstöjä M, G
Pariloitua savutofua M, G, V

Alkuruokalisukkeena + 4.00

Pääruokalisukkeena + 6.00

Suosittellemme:

*B.io Catarratto-Chardonnay Organic
9.60 / 16 CL*



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

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

Tähteläiset pääruoat

PIPPURIPIHVI

Ajaton klassikko

L, G

Perinteinen 150 g pippuripihvi kotimaisesta naudan sisäfileestä, konjakki-pippurikastiketta, paahdettua perunaa ja kauden kasviksia.

39.50

Suosittellemme:

*Norton Barrel Selected Malbec
11.50 / 16 CL*

METSÄSIENIOHRATTO

Syksyn aarteita

L, (V)

Kermaista ohrattoa, pinaattia, metsäsieniä ja parmesanjuustoa

19.50

Suosittellemme:

*That's Neiss Bubbly Pink Riesling
9.20 / 16 CL*

KANAA BLACK AND WHITE

Välkkeen suosikki

L, G

Marinoitua kanan rintafileetä, paahdettua perunaa, hollandaise- ja rosmariinikastiketta sekä kauden kasviksia.

28.50

Suosittellemme:

*B.io Primitivo Organic
9.60 / 16 CL*

SIIKA

Kirkkaiden vesien helmi

L, G

Pariloitua siikaa, dijon-perunasalaattia, kermaista hummerikastiketta, Jäämeren katkarapuja ja kauden kasviksia.

29.50

Suosittellemme:

*Martin Codax Marieta Albarino
12.00 / 16 CL*

Premium burgerit

SANI'S HOT HONEY BURGER

Makeaa lämpöä

L, (G)

Paahdetun briossisämpylän välissä 100 g kotimainen naudan smash-jauhelihipihvi, paprika-chilimajoneesia, raikasta salaattia, tomaattia, pikkelöityä punasipulia, cheddarjuustoa, rapeaa pekonia ja Hot Honey-kastiketta. Tarjoillaan lähituottajan maalaisranskalaisten kera.

23.50

Suosittellemme:

*Kaljaasi Premium Lager 5%
8.50 / 33 CL*

SANI'S CHICKEN BURGER

Raikas ja mehukas

M, (G)

Paahdetun briossisämpylän välissä marinoitua kananrintafileetä, marinoitua kirsikkatomaattia, salaattia, pikkelöityä punasipulia, hunaja-dijonmajoneesia, Tarjoillaan lähituottajan maalaisranskalaisten kera.

23.50

Suosittellemme:

*Crowmoor Dry Apple 5,5%
8.80 / 33 CL*

SANI'S VURGER

Herkullista kasviksista

V, (G)

Paahdetun briossisämpylän välissä vegaanista savutofua, raikasta salaattia, tomaattia, marinoitua punasipulia ja paprika-chilimajoneesia. Tarjoillaan lähituottajan maalaisranskalaisten kera.

20.00

Suosittellemme:

*Somersby 4,5 %
8.80 / 33 CL*



DIPIT + 2.00

Hunaja-dijonmajoneesi M, G
Paprika-chilimajoneesi M, G, V
Vegaaninen majoneesi M, G, V
Aioli M, G, V

LISUKKEET

Perunoiden vaihto + 2.50
Kastikkeen vaihto + 2.50
Tuplapihvi + 8.00

Jälkiruoat

TALON GELATO

Silkkistä ja rapeaa

L, G

Talon vanhan ajan vaniljagelatoa, sokerihuurrettuja saksanpähkinöitä ja kuumaa kinuskia.

9.00

Suosittellemme:

Xanté

8.50 / 4 CL

SUKLAAKAKKU

Samettinen nautinto

L, G

Uunituoretta lämmintä suklaakakkua, marjamelbaa ja talon vaniljagelatoa.

10.00

Suosittellemme:

Graham's Late Bottled Vintage Port

4.80 / 4 CL

9.60 / 8 CL

KAUDEN MISUA

Kerroksittain herkullisuutta

V, G, M

Keksimurua, vegaanista vaniljavaahtoa ja talon tyrnigeeliä. Annoksen kruunaa kaunis tyrnihuntu.

10.00

Suosittellemme:

Torres Floralis Moscatel Oro

4.80 / 4 CL

9.60 / 8 CL



Cocktailit

BAILEYS AFFOGATO

Baileys, Vanilla ice cream, Espresso

12.50

IRISH COFFEE

Jameson, Brown Sugar, Coffee, Cream Float

10.50



L = Laktoositon M = Maidoton V = Vegaaninen G = Gluteeniton (G) = Saatavilla gluteenittomana
Tarkempia tietoja allergeeneista saat henkilökunnalta. Käytämme vain kotimaista naudan ja siipikarjan lihaa.