

# KOTO

## PITAT

**Grillattu kana** – Grillattua kanaa, misomuhennettua maissia, tuoretta jalapeñoa, avokadoa ja kirkkohunajaa | 16,90

**Karitsanpotka** – Ylikypsää karitsaa, minttujogurttia, seesamikurkkua ja pikkelöityä punakaalia | 18,90

**Vöner** – Vöner-kebabia, avokadoa, minttujogurttia, Pihlaksen tomaatteja ja granaattiomena | 15,90

## GRILLISTÄ

**Saucisse de Toulouse 240 g** – Ranskalaista makkaraa | 16,90

**Entrecôte 250 g** – Kotimaista naudan välikyljystä | 36,90

**Maissikananrinta 200 g** – Hunajaglaseerattua mureaa kanaa | 14,90

**Luomutofu 150 g** – Misomarinointuna | 11,90

## MERENELÄVÄT

**Saimaan tuore & Nacho** – Kirjolohta leche de tigre -liemessä ja nachoja | 13,90

**Savustetut katkaravut 150 g** – Tarjoillaan talon valkosipuliaiolin kera | 13,50

**Katkaravut 150 g** – Tarjoillaan talon valkosipuliaiolin kera | 11,50

## DIPIT – à 2,50

Valkosipuliaioli  
Chimichurrijogurtti  
Hunaja-sinappi  
House BBQ

## COMBOT (SUOSITUS)

**Grill Combo** – Entrecôte, varhaisperunasalaatti ja valkosipuliaioli | 44,90

**Red, White & Blue** – Maissikananrinta, Ranch-salaatti ja hunaja-sinappi | 29,90

**Green Combo** – Luomutofu, tomaatti-avokadosalaatti ja chimichurrijogurtti | 21,90

## SALAATIT & LISUKKEET

**Panzanella** – Pihlaksen tomaatteja, mozzarellaa ja hapanjuurileipää | 9,50

**Tomaatti-avokado** – Pihlaksen tomaatteja, avokadoa ja paahdettua seesamivinaigrettea | 8,50

**Varhaisperunasalaatti** – Samppanja-creme fraîchea ja kevätsipulia | 8,50

**Sydänsalaatti "Ranch"** – Rapeaa pekonia ja Peltola Blue -kastiketta | 8,50

## JÄLKIRUOAT

**Pontikkamisu** – Kahvinen tiramisu kotimaisella pontikkapotkulla | 8,90

**Cheddar & Vaahterasiirappi** – Suolaisen ja makean täydellinen liitto | 8,90

# KOTO

## PITAS

**Grilled Chicken** – Grilled chicken, miso-corn, fresh jalapeno, avocado, and our church honey | 16,90

**Lamb Shank** – Slow-cooked lamb, mint yogurt, sesame cucumber, and pickled red cabbage | 18,90

**Vöner** – Vöner kebab, avocado, mint yogurt, local tomatoes, and pomegranate | 15,90

## FROM THE GRILL

**Saucisse de Toulouse 240 g** – French sausage | 16,90

**Entrecôte 250 g** – Local beef ribeye | 36,90

**Corn-Fed Chicken Breast 200 g** – Honey-glazed chicken | 14,90

**Organic Tofu 150 g** – Miso-marinated | 11,90

## SEAFOOD

**Saimaan tuore & Nacho** – Local rainbow trout “Leche de Tigre”, served with nachos | 13,90

**Smoked Prawns 150 g** – Served with house garlic aioli | 13,50

**Prawns 150 g** – Served with house garlic aioli | 11,50

## DIPS – à 2,50

**Garlic Aioli**  
**Chimichurri yogurt**  
**Honey mustard**  
**House BBQ**

## COMBOS

**Grill Combo** – Entrecôte, potato salad, and garlic aioli | 44,90

**Red, White & Blue** – Corn-fed chicken breast, Ranch salad, and honey mustard | 29,90

**Green Combo** – Organic tofu, tomato-avocado salad, and chimichurri yogurt | 21,90

## SALADS & SIDES

**Panzanella** – Local tomatoes, mozzarella, and sourdough bread | 9,50

**Tomato & Avocado** – Local tomatoes, avocado, and toasted sesame vinaigrette | 8,50

**Potato Salad** – Champagne crème fraîche and spring onion | 8,50

**Little Gem “Ranch”** – Crispy bacon and Peltola Blue Cheese dressing | 8,50

## DESSERTS

**Moonshine-misu** – Coffee tiramisu with a kick of Finnish moonshine | 8,90

**Cheddar & Maple Syrup** – The perfect marriage of sweet and savory | 8,90