



# *Menu*

## **Vaakahuoneen Paviljonki**



## Innehåll

3. Välkommen

4. Förrätter

5. Soppor

5. Pasta

6. Huvudrätter

7. För barnen

8. Desserter

8. Pizza

10. Vin

12. Drinkar

## Om Våghusets närmatfilosofi

**”Man får nog vara rätt så skicklig, om man inte lyckas åstadkomma god mat av dessa ingredienser!”**

- en kocks kommentar i Våghusets kök

Här på Våghuset satsar vi på närmat. Vi är stolta över att vi endast använder finländskt kött, som levereras av Reijo Jokinens köttaffär i Saluhallen. Smaka på våra sallader, så övertygas du om att Sorris trädgård kan detta med att odla sallad. Det finns knappast en annan finländsk trädgård, där man förhåller sig till grönsaker som till vänner. Skärgårdsbrödet bakar vi själva, enligt ett hemligt recept, men de andra bästa bröden och bakverken i Åbo levereras till oss av det lilla och skickliga Konditori Moberg & Co. Våra korvar kan du bli alldeles speciellt förtjust i. Också de tillverkas nära, norr om Åbo, i Viktor Elos anrika korvfabrik.

### **Bekanta dig med våra vänner:**

Sorri på salutorget i Åbo: [www.sorripuutarha.fi](http://www.sorripuutarha.fi)

Reino Jokinen i Åbo Saluhall: [www.lihaliike.fi](http://www.lihaliike.fi)

Viktor Elo: [www.viktorelo.com](http://www.viktorelo.com)

Moberg & Co:s konditori hittar du på Klädesfabriksgata

*Läckra stunder på Våghuset*

## Förrätter

L = Lactosfri  
G = Glutenfri  
VL = Låg laktoshalt

Nacho-hotsauce och öl (L) € 6  
Majschips, chilisås, ett glas öl (40 cl)

Sniglar (6 st.) € 7,50  
Stekta sniglar, persilje-vitlökssmör, bröd

Sommarsallad (L) € 4/7  
Grönsallad, tomat, gurka, rädisa, rödlök, pesto, balsamicovinäger, pinjenötter, bröd

Fisktallrik € 8,50/11,50  
Varmrökt lax, gravad lax, marinerad strömming, strömmingsbiff, sill, sallad, nypotatis (under säsongen), ranch-sås, skärgårdsbröd.

Rökta tapas (L) € 8,50/11,50  
Kallrökt anka, oxen, lax och ost, sallad, marinerad lök, sås med röksmak, bröd och smör

Fetaostsallad (L) € 7/10  
Fetaost, grönsallad, tomat, gurka, rödlök, oliver, paprika, örter, pesto, balsamicovinäger, pinjenötter, bröd

Sallad med varmrökt lax € (L) 7/10  
Varmrökt lax, grönsallad, tomat, gurka, rödlök, citron, örter, pesto, balsamicovinäger, pinjenötter, bröd

Sallad med kallrökt anka (L) € 8,50/11,50  
Kallrökt anka, grönsallad, tomat, gurka, rödlök, valnötter, pinjenötter, vindruvor, örter, fikon, pesto, balsamico-vinäger, bröd

Chevresallad € 7/10  
Gratinerat getostbröd, grönsallad, tomat, gurka, rödlök, pinjenötter, pesto, balsamicovinäger

Sallad med kycklingspett € 11,50  
Kycklingspett, grönsallad, tomat, gurka, oliver, rödlök, rädisor, örter, Caesar-dressing, parmesanost, bröd

## Soppor

Soppa med rökt fisk € 5,50/7,50 \*  
Varmrökt lax och sik, lök, potatis, morot, kålrot, dill, grädde

Soppa med skogssvamp € 5,50/7,50 \*  
Skogs-, peppar- och blodriskor, örter, grädde, brödkrutonger, lök

\* Också glutenfria portioner

# Huvudrätter

Grönsakspaj Vege € 8,50

Smördegsgotten, purjo, morot, zucchini, mozzarellaost, gräddade ägg, grönsallad

Oskaris Pyttipanna (L)

Normal € 8

Potatis, lök, korv, sidfläsk, stekt ägg

Rejäl portion € 10 (läs ett halvt kilo)

Potatis, lök, korv, sidfläsk, två stekta ägg

Ångbåtsbiff (G) € 22

Stekt ytterfilé av ox (200g), konjaksmarinerad lök, gräddpotatis, sommargrönsaker

Pepparbiff 200g (G) € 21,50

Ytterfilé av ox, pommes frites, sommargrönsaker, pepparsås

Oskars Hamburgare (H) € 12

Rustic-bröd, oxfärsbiff, bacon, bratwurst, grönsallad, tomat, ättiksgurka, rödlök, emmentalerost, bearnaisesås, pommes frites

Kycklingkorg (L) € 12

Kycklingnuggets (helkött), pommes frites, sweet-curry-majonnäs

Grillat majskycklingbröst (G, VL) 14,50 €

Grillat kycklingbröst med majs, gräddpotatis, sommargrönsaker, rödvinsås

Loistokari lax (G) € 15,50

Varmrökt lax, potatismos, lönnsirapssås, sommargrönsaker

Våghusets Panerade strömmingar 16,50 €

Gräddmarinerade strömmingsfiléer, vitlökspotatis, sommargrönsaker, ranch-sås

Paviljongens Fish and Chips, vitlöksmajonnäs (L) € 12

Friterad strömmingsfilé, lantpotatis, vitlöksmajonnäs, dippgrönsaker som serveras ur en äkta Turkulainen-tidning

## *Pasta*

Pasta med kallrökt lax € 11,50

Pennepasta, kallrökt lax, grädde, rödlök, rucola, örter, pesto, parmesanost

Pasta med rökt anka € 10,50

Färsk pennepasta, rökt anka, mörka vindruvor, grädde, rödlök, rucola, örter, pesto, parmesanost

Getostpasta Vege € 9,50

Färsk pennepasta, körsbärstomater, rödlök, oliver, rucola, saltorkad tomat, pesto, örter, getost

## *För barnen*

Lammköttbullar € 6

Traditionella lammköttbullar, potatismos, dippgrönsaker, mormors sås

Knackkorvar € 6

Knackkorvar, mos, dippgrönsaker

## *Desserten*

Chokladmousse på mörk och vit choklad, vaniljglass, chokladsås € 7,50

Havtornskaka, jordgubbar och tjinuskisås € 7,50

Ostkaka, hallonsås € 7,50

Glass 2 bollar € 4

Glass 3 bollar € 6

Äkta vaniljglass, chokladglass, jordgubbsglass, capuccinoglass, choklad-jordgubbs-tjinuskisås, vispgrädde, kex

# Pizzat

1. Margherita 7,50 €  
tomatsås, mozzarella
2. Bacon 10 €  
tomatsås, köttfärs, salami, bacon, vitlök, ost
3. Quattro stagioni 10 €  
tomatsås, skinka, räkor, tonfisk, champinjoner, ost
4. Ai Frutti di mare 10 €  
tomatsås, räkor, musslor, tonfisk, lök, kapis, ost
5. Vegetarian 8,50 €  
tomatsås, champinjoner, sparris, tomat, lök, oliver, vitlök, ost
6. Quattro formaggi 10,50 €  
tomatsås, auraost, getost, fetaost, mozzarella
7. Franciscana 9 €  
tomatsås, skinka, champinjoner, ost
8. Hawai 9 €  
tomatsås, skinka, ananas, auraost, ost
9. Mix 10,50 €  
tomatsås, skinka, köttfärs, champinjoner, tonfisk, räkor, ananas, ost
10. Min pizza 13,50 €  
Skapa din egen pizza med fyra olika fyllningar
11. Rucola 10 €  
tomatsås, saltorkade tomater, tomat, pesto, oliver, mozzarella, rucola
12. Parma e rucola 13,50 €  
tomatsås, mozzarella, parmaskinka, rucola, pesto
13. Mexico 10 €  
tomatsås, köttfärs, salami, jalapeno, bacon, ost
14. Barbeque 10,00 €  
barbequesås, kycklingfilé, tomat, paprika, ananas, ost
15. Loistokari 10,50 €  
gräddsås, rökt lax, lök, kapis, oliver, ost
16. Jussi Leppä's Specialare 10,50 €  
tomatsås, köttfärs, stora baconskivor, auraost, vitlök, ett halvraätt ägg i mitten
17. Alla Suomen Joutsen 10,00 €  
tomatsås, skinka, persika, ananas, rikligt med ost, en gnutta auraost
18. Maskinmästarens Munsbit 10,50 €  
tomatsås, skinka, ananas, tonfisk, räkor, salami, ost- fyllningen i sektorer, totalt tre sektorer

# Vin

## Vitt vin

Husets vin:

Santa Cecilia De Tarapaca Chardonnay (Chile) € 24 € 4,00/12cl // € 5,00/16cl  
Exotiskt fruktig doft, päron- och citronaromer. Torrt, fyllig smak, fräscht, robust och fruktigt, lagom syrligt. Passar till olika fisk- och kycklingrätter.

Trapiche Sauvignon Blanc (Argentina) € 25 € 4,20/12cl // € 5,50/16cl  
€ 7,50 (piccoloflaska 18,75 cl)

Fräsch doft: grapefrukt, svartvinbärsblad, gräs. Torr och medelfyllig smak följer doften, också exotiska frukter, bra syrlighet. Kyckling- och fiskrätter, sallader, grönsaker, sparris.

Two Oceans – fresh & fruity (Sydafrika) € 25 € 4,20/12cl // € 5,50/16cl  
Blommig och fruktig doft. Halvtorr, fruktigt krispigt med lång eftersmak. Fisk-, pasta- och kycklingrätter, utmärkt sällskapsvin.

Astica trapiche Torrontes € 25 € 4,20/12cl // € 5,50/16cl  
Doftar litchi, blommiga aromer, citrus och tuttifrutti. Torrt, friskt och fräscht, lagom syrligt. Mångsidigt fisk och skaldjursvin.

Firriato Chiramonte Ansonica Bianco 2008 (Italien) € 30  
Grönskimmrande gyllengult vin, vars doft ger intryck av citrusblommor och örter. Frisk, elegant och behärskad smak. Eftersmak av rostad mandel.

Vina Tabalí S.a Sauvignon Blanc Tabalí 2007 € 32  
Grönskiftande gult, doft av citrusfrukter och örter. Smaken friskt syrlig, med viss mineralton och svagt inslag av grape.

Lehman Chenin Blanc (Australien) € 36  
Doften är livlig och fräsch med en ton av grönt äpple. Torr, friskt syrlig smak med en förmimelse av aromatiska frukter. Lätta sallader och lite kryddigare rätter, också ett utmärkt sällskapsvin.

## Röd vin

### Husets vin:

Santa Cecilia De Tarapaca Cabernet Sauvignon (Chile) € 24 € 4,20/12cl // € 5,20/16cl

Bärdoftande fruktigt, medelfylligt och en aning rostat vin, med en smak av mogna körsbär och mjuka tannin. Mångsidigt vin till köttretter och pasta.

Trapiche Malbec (Argentina) € 25 € 4,40/12cl // € 5,70/16cl

Riklig bärdoft; plommon, körsbär och en aning tryff el. Rund fruktig, fyllig och ganska kraftig smak med viss kryddighet och vanilj. Till grillat kött och kraftiga pastarätter.

Astica Trapiche Tempranillo € 26 € 4,50/12cl // € 5,80/16cl

Doften är fruktig, lätt vaniljaktig, med hallon och en aning lakrits. Medelfyllig och balanserad smak. Till pastarätter, tomatbaserade rätter och som sällskapsvin.

Finca La Celia Furia - Malbec NV (Argentina) € 32

Doft av vinbär och kryddor med vaniljarom. Smaken fyllig och fruktig med mjuka tanniner.

Chiaromonte Nero d'Avola (Italien) € 32

Färgen är mörkröd och doften är kryddig med plommonkaraktär, inslag av fikon och röda bär. Smaken är yppig och fruktig med inslag av körsbär och den upprepar doftens kryddighet.

Trapiche Oak Cask (Argentina) € 36

Smaken är fruktig med en ton av vanilj och karamell. Medelfylligt, sofi stikerat, rikligt fruktigt, med lagom syrlighet och rostad smak från ek. Vilträtter, grillad lax och kalvkött.

Peter Lehmann Wildcard Shiraz (Australien) € 36

Fylligt och bärdoftande, med plommon- och chokladaromer. Lång och mjuk eftersmak. Till grillat kött, biff ar och starka ostar.

## Mousserande vin

Husets mousserande vin:

Tarapaca Brut Chardonnay (Chile) 25 €

Fruktig doft med äpple och kryddighet. Torrt men fruktigt, rikligt och mycket robust. Som aperitif eller till fi skrätter och skaldjur.

Codorniu Clásico Seco (Spanien) 28 € 16,00 € (halv 37,5 cl)  
9,00 € (piccoloflaska 20 cl)

Torrt, med frisk syrlighet och inslag av äpple, svagt rostad smak. Som aperitif eller till fiskrätter och skaldjur.

## Champagne

Montvillers 60 €

Frisk, fräsch champagne med en kombination av elegant kraftfullhet och pigg syrlighet. Idealisk som aperitif och måltidsdryck.

## Efterrättsvin

Brown Brothers (Australien) 25€ (37,5 cl) 7,50 €/8cl

Late Harvested 4,00 €/4cl

socker: 132 g/litre

Doftar blommor samt apelsin- och citronaromer. Smaken är soft stikerat söt och aromrik och innehåller rikligt ed solmogna citrusfrukter, aprikos, marmelad. Eftersmaken är behagligt syrlig och frisk. Lyxigt och mångsidigt dessertvin.

Churchill's Reserve Port (Portugal) 4,00 €/4cl

7,00 €/8cl

Fruktig, mångfacetterad och jämn smak med inslag av hallon- och chokladaromer. Lång, sammetsaktig eftersmak. Lätt att dricka, passar också för nybörjare med portviner som hobby.

# Drinkar

## Varma

Lumumba	(4cl V.S. konjak, kakao, vispgrädde)	€ 7,50
Irish Coff ee	(4cl irländsk whisky, kaff e, farinsocker, vispgrädde)	€ 6,80
Romtoddy	(4 cl mörk rom, hett vatten, socker, citronskiva)	€ 5,80
Kaptenens kaffe	(4 cl Grand Marnier, kaff e, vispgrädde)	€ 7,00
Mintkakao	(4 cl mintlikör, kakao, vispgrädde)	€ 7,00
Tjärtoddy	(4 cl tjärlikör, hett vatten)	€ 5,00

## Shots:

Hot shot	(2 cl Galliano, kaffe, vispgrädde)	€ 4,50
Kuningatar shot	(2 cl Licor 43, blåbärssoppa, vispgrädde)	€ 4,50
Sambuca con la mosca	(4 cl sambuca, 2-3 kaff ebönor, fl ambering)	€ 5,00

## Cocktails:

Sommarhessus Caipirosca	(Smaksatt vodka enligt eget val, rörsocker, lime)	€ 7,00
liroska	(4 cl Jaloviina, limeklyftor, rörsocker)	€ 7,00
Whiskey sour	(4 cl whisky, citronsaft, sockerlag)	€ 6,00
Musta ryssä	(2 cl vodka, 2 cl kaff elikör)	€ 5,00
Cosmopolitan	(2 cl vodka, 2 cl cointreau, limesaft, sockerlag, tranbärssaft)	€ 7,50
Moscow mule	(4 cl vodka, limesaft, ginger ale)	€ 6,00
Rock'n roll	(2 cl vodka, 2 cl tranbärslikör, bitter lemon)	€ 6,00
Gin tonic	(4 cl gin, tonic)	€ 5,80
Jallutonic	(4 cl Jaloviina, tonic)	€ 5,80
Collins (Tom/Ivan)	(4 cl gin/vodka, citronsaft, sockerlag, sodavatten)	€ 6,50
Kanerva	(2 cl vodka, 2 cl Galliano, tranbärssaft, red soda)	€ 7,00
Solero	(1 cl vodka, 1 cl kaff elikör, 2 cl passoa, mjölk, apelsinsaft)	€ 7,00
John Rambo	(4 cl V.S. konjak, ginger ale, limeskiva)	€ 6,00

### Ångbåten s/s Ukkopekkas favoritcocktails:

Styrbord	(2cl Vodka, 2cl Sour Apple, sockerlag, lime juice, sprite, soda)	€ 6,50
Paarbord	(2cl Gin, 2cl Licor 43, tranbärssaft)	€ 6,50