

PELOTON

CYCLING EATERY

17:00 - 21:00

FOR THE TABLE

SOURDOUGH - 4

Housemade sourdough bread (V) with housemade butter

MARINATED OLIVES - 4

Spanish marinated green olives

PATATAS BRAVAS - 6

Crispy fried potatoes with a sriracha mayo drizzled on top (V, GF)

MAINS

MUSHROOM RISOTTO - 20

Mushroom risotto with goatcheese sauce & chantarelles (GF, possible vegan)

BBQ PORK NECK - 23

Pork neck steak served with coleslaw and potatoes

PASTA OF THE DAY - 20/23

A varying list of fresh handmade pasta dishes (Possible vegan)

SOMETHING SMALLER

BEETROOT & GOATCHEESE - 13

Beetroot salad with goatschese on top drizzled with honey (Ve, GF)

SALMON, LEMON & CUCUMBER - 14

Lightly seared salmon with pickled cucumber, dill mayo and lemon gel (GF)

BURRATA - 13

Burrata cheese with cherry tomatoes, pistachios and pesto (GF)

TARTARE WITH SHITAKE - 18

Beef tartare with shitake mushrooms and horseradish mayo

SOMETHING SWEET

CHOCOLATE CHEESECAKE- 9

Rich chocolate cheesecake with a cookie base (LF)

CRÉME CARAMEL- 5

A delicious, light, set caramel custard surrounded by a pool of dark golden caramel sauce (LF, GF)

AFFOGATO AL CAFFE - 8

An espresso shot poured over housemade ice cream

V - Vegan, Ve - Vegetarian, GF - Gluten free, LF - Lactose free

CHEFS MENU

4 COURSE MENU - 49

A suprise menu decided by our Chef (Allergies and prefernaces taken into consideration)

3 GLASS WINE PAIRING - 49

Wine chosen to best complement each dish

PELOTON

CYCLING EATERY

P Ö Y T Ä Ä N

HAPANJUURILEIPÄÄ - 4

Talon hapanjuurileipää (v) talon voin
kera

MARINOIDUT OLIIVIT - 4

Espanjalaisia marinoituna vihreitä
oliiveja

PATATAS BRAVAS - 6

Rapeat paistetut perunat
srirachamajoneesilla (V, GF)

P Ä Ä R U O A T

SIENI RISOTTO - 20

Sieni risotto Vuohenjuustokastikkeella
ja kantarelleilla (GF, mahdollinen
vegaanisena)

BBQ PORSAAN NISKAÄ - 23

Porsaan niskapihvi tarjoiltuna
coleslaw'n ja perunoiden kera (GF)

PÄIVÄN PASTA - 20/23

Vaihtuva lista tuoreita käsintehtyjä
pasta annoksia (mahdollinen
vegaanisena)

V - Vegan, Ve - Vegetarian, GF - Gluten free, LF - Lactose free

KEITTIÖMESTARIN MENU

4 RUOKALAJIN MENU - 49

Yllätys menu joka koostuu keittiömestarin suosituksista
(voidaan muokata allergioiden sekä ruokavalioiden
mukaan)

JOTAIN PIENEMPÄÄ

PUNAJUURTA JA VUOHENJUUSTOA - 13

Punajuurisalaatti vuohenjuustolla ja
hunajalla (Ve, GF)

LOHTA, SITRUUNAA & KURKKUA - 14

Kevyesti hiillostettua lohta, pikkelöityä
kurkkua, tillimajoneesia ja sitruunageeliä
(GF)

BURRATA - 13

Burrata-juustoa kirsikkatomaateilla,
pistaasipähkinöillä ja pestolla (GF)

TARTAR SHITAKE SIENILLÄ - 18

Naudan tartar shiitake-sienillä ja
piparjuurimajoneesilla.

JOTAIN MAKEAA

SUKLAAJUUSTOKAKKU - 9

Täyteläinen suklaajuustokakku
keksipohjalla

CRÉME CARAMEL - 5

Ranskalaisen keittiön klassikko
paahdovanukas
(L, G)

AFFOGATO AL CAFFE - 8

Espresso talon vanilja -jäätelön päällä

3 LASIN VIINISUOSITUS - 49

Viinit, jotka on valittu täydentämään
jokaista annosta parhaiten.