

Brasserie

Lohikeitto Kermalla, voilla ja tillillä maustettu lohikeitto saaristolaisleivän kera. <i>Traditional salmon soup with archipelago bread</i>	12,00€	Broiler- Caesarsalaatti Lämmintä broilerin sisäfileetä, pekonia, krutonkeja, Parmesanjuustoa, salaattisekoitusta sekä Caesar- kastiketta. <i>Chicken Caesar salad</i>	15,00€
Marskin Vorschmack pata Perinteiseen tapaan valmistettua vorshmackia, uuniperunaa, suolakurkkua, smetanaa ja salaattia. <i>Vorschmack stew</i>	14,50€	Lohisalaatti Paistettua lohta, raikasta salaattisekoitusta, fenkolia ja lämmintä sitruuna- valkoviinikastiketta. <i>Salmon salad</i>	15,00€
Lehtipihvi Naudan ulkofileepihvi, maustevoita sekä maalaisranskalaisia. <i>Minute steak with herb butter and French fries</i>	17,00€	Mansikka- Halloumijuustosalaatti Raikas salaattiannos grillatulla halloumijuustolla, tuoreilla mansikoilla ja viikunavinaigretellä viimeisteltyinä. <i>Strawberry and Halloumi salad</i>	15,00€
Poroburger Poron lihasta tehty tuhti burgerpihvi, suolakurkkua sekä punasipuli- puolukkahilloketta briossisämpylän välissä. Burgeri tarjoillaan raikkaan salaatin kanssa. <i>Reindeer burger with red onion and lingonberry compote</i>	17,00€	Olutleipä Reilun kokoinen porsaanleike rapealla leivällä, aurajuustokastikkeella sekä pekonilla gratinoituna. <i>Open pork sandwich</i>	16,00€
Tofu- kasvisburger Paistettua tofua- ja kasviksia sekä avokadomajoneesia briossisämpylän välissä. Burgeri tarjoillaan raikkaan salaatin kanssa. <i>Tofu vegetable burger</i>	15,00€	Metsästäjänleipä Leivälle sienikastikkeella, pekonilla sekä emmental- juustolla gratinoitu jauhelihapihvi. <i>Hunter's sandwich</i>	15,50€
Meksikon lautanen Pariloitu naudan ulkofileepihvi sekä salaattia. Lisäksi nachoja, salsaa, friteerattuja sipulirenkaita ja jalopeno popperseja sekä cheddarkastiketta. <i>Mexican platter</i>	17,50€	Iso etanapannu Basilika- valkosipulivoissa maustuneita etanoita Västerbotten- juustolla kuorrutettuna <i>Large pan of garlic snails gratinated with Västerbotten cheese</i>	16,00€
Astorin kylmäsavulohti sandwich Rapean kolmioleivän välissä kylmäsavulohta, remoulade- kastikkeessa maustettua salaattia ja ”mummun” kurkkua. <i>Cold smoked salmon sandwich</i>	15,50€	Annos ranskanperunoita tai bataattiranskalaisia sekä majoneesia <i>Portion of French fries or sweet potato fries with mayonnaise</i>	2,90€/3,50€
Kahden ravun pasta Pappardelle pastaa, katkarapuja- ja jättiravunpyrstöjä tilli beurre blanc-kastikkeessa. <i>Crayfish pappardelle pasta</i>	15,50€		

A la Carte

Alkuruokia / Starters

Paistettua parsaa Parsan seuraksi kylmäsavulohta, graavisiikaa ja sitruuna- valkoviinikastiketta <i>Pan fried asparagus</i>	10,50€	Vihersalaatti Raikasta salaattisekoitusta, krutonkeja, Parmesan- juustoa, balsamicosirappia sekä yrttiöljyä. <i>Mixed salad</i>	6,70€
Etanat Astorin tapaan Basilika- valkosipulivoissa maustuneita etanoita Västerbotten- juustolla kuorrutettuna. <i>Garlic snails gratinated with Västerbotten cheese</i>	9,90€	Tapaslautanen Pikkusuolaisia talon tapaan. Nauti alkupaloiksi tai jaa kaverin kanssa. <i>Tapas platter</i>	8,50€/13,50€
Kantarellikeitto <i>Chanterelle soup</i>	8,80€		

Pääruokia / Main courses

Pippuripihvi Astorin klassikkopihvi. Tarjoillaan kuorrutetun pekoni- perunaröstin kanssa. <i>Pepper steak á la Astor</i>	28,00€	Kasvis Tournedos Nyhtöherneestä- ja kasviksista keittiömme omalla reseptillä valmistettu kasvispihvi. Lisäksi paahdettuja kauden kasviksia sekä tummaa tomaattikastiketta. <i>Vegetable tournedos</i>	18,00€
Kantarellihärkää Härän sisäfileetä, kantarellikastiketta sekä paistettuja uuden sadon perunoita. <i>Beef with chanterelles</i>	28,00€	Paistettua lohta & jättiravunpyrstöjä Lisäksi voi- valkoviinikastiketta, tilliperunoita sekä hernepyreettä. <i>Pan fried fillet of salmon and crayfish tails</i>	23,50€
Sitruunabroileria Paahdettua siipiluullista jyväbroilerinrintaa, sitruuna- sherrykastiketta sekä ruohosipulirisottoa. <i>Breast of chicken with lemon</i>	22,50€		
Sorsanrintaa Paistettua sorsanrintaa, madeirakastiketta, paistettua omenaa ja haudutettua punakaalia sekä palsternakka- juurespyreettä. <i>Breast of wild duck</i>	25,50€		

Jälkiruokia / Desserts

Mango- mascarpone trifle Kerrosittain rakennettu jälkiruoka mangosta- ja mascarponetuorejuustosta. <i>Mango mascarpone trifle</i>	7,00€	Valkosuklaapannacotta Perinteinen kermavanukas sekä mehustettuja tuoreita mansikoita. <i>White chocolate panna cotta with strawberries</i>	7,00€
Raparperijäätelöä & raparperihilloketta Täyteläistä kotijäätelöä Tampereen jäätelötehtaalta. <i>Rhubarb ice cream with rhubarb compote</i>	7,80€	Pähkinä- suklaapiiras Suolapähkinoillä viimeistelty suklaapiiras sekä vadelmajäädystä <i>Chocolate cake with salted peanuts and raspberry parfait</i>	8,50€

Astorin Suomi 100v. Menu

Astor Finland 100 years menu

Kalalautanen

Kylmäsavulohta, graavisiikaa, sinappisilakoita ja tilliperunaa
Fish platter

Poron ulkofileetä

Pariloitua poron ulkofileetä, kantarellimuhennosta sekä palsternakka- juurespyreettä

Reindeer sirloin

With chanterelle stew and parsnip potato puree

Tyrniparfait

Sea-buckthorn parfait

44€

Avoinna
ma – pe 11 –
la 12 –

Astor