



Grillattuna kaikki maistuu paremmalta!

Menu



CARLSON
Club

www.grillitti.fi



5-Etukortti
www.karava.fi

Bonus
maksassasi myös
0,5 % maksutapaetua.

5-Etukortilla
jopa 5 %
0,5 % maksutapaetua.

Makea on paras päätös

- Grill iti - suklaakakku™ ja vaniljajäätelöä  9,50
- Minttu Crème Brûlée ja mansikkakastiketta L, G 9,50
- Grillattua ananasta Pina colada G 9,10
- Valkosuklaamoussaa G 9,50
- Ananas-tyrnisorbettia ja pähkinärouhetta 3,70
- Jäätelö- tai sorbetpallo 1,20
- Jäätelökastike



Maistuvin alku ateriallesi

Caesarsalaatti Alkuruokana / Pääruokana
Kana L 10,90 / 17,50
Jäämeren katkarapu* L 10,90 / 17,50
Caesarsalaatti sisältää pekonia ja anjovista

Tomaattikeittoa ja
vuohenjuustomoussea L, G 9,90
8,90

Jäämeren katkarapuja* L 11,20
Jäämeren katkarapuja, Maalahden limppua
ja piparjuuri-crème fraîchea

Jättiravunpyrstöjä L, G 12,40
Vaniljaöljyssä paistettuja jättiravunpyrstöjä
ja mangosalsaa

Lohipastramia L, G 10,90
Miedosti savustettua lohta, hernepyreetä
ja punajuuripestoa

Etanat L 11,30
Valkosipuli-persiljavoita ja Grill it! -leipää

Grillattua halloumia 9,70 / 16,30
Grillattua halloumia, helmicouscousia
punajuuripestoa ja pähkinärouhetta 15,30

Grill it! -Platteri™ 24,50
Sopii herkulliseksi alkuruoaksi vaikka kahdelle!
Kampasimpukkaa, tiikeriravunpyrstöjä, basilika-
chilimajoneesia, miedosti savustettua lohta,
Maalahden limppua, hernepyreetä, tomaattikeittoa
ja vuohenjuustomoussea, raikasta salaattia,
grillattua halloumia ja punajuuripestoa

*Käsin kuoritut Jäämeren
katkarapumme ovat
merenherkujen aatelia.

Grillattuna kaikki maistuu
paremmalta

Tofua L 17,90
Marinoitua tofua, vuohenjuustomoussea,
tabboulehia, punajuuripestoa ja pähkinärouhetta

Siikaa L, G 27,00
Tuoretta siikaa, Beurre Blanc -kastiketta ja
bataatti-perunapyreetä

Lohta L, G 24,50
Grillattua lohta, palsternakkapyreetä
ja piparjuurikastiketta 23,90

Kanavarras L 21,20
Thai Seven Spices -maustettua kananrintaa,
tabboulehia, portviinikastiketta ja harissajogurttia

Grill it! -pippuripihvi L, G 150 g / 200 g
Parasta kotimaista pihvilihaa 34,60 / 37,40
härän sisäfileestä, Grillimestarin
pippurikastiketta ja Emmental-perunagratiinia

Vasikan maksaa L, G 20,90
Paistettua vasikan maksaa, ylikypsää porsasta,
portviinikastiketta, bataatti-perunapyreetä ja
rosmariinisuoalaa

Pulled Pork L, G 21,20
Ylikypsää porsasta, terttutomaatteja,
portviinikastiketta ja timjami-valkosipuliperunaa 19,70

Homemade Grill it! -Burger 19,90
Black Angus 200 g jauhettu täyslihipihvi,
basilika-chilimajoneesia, Monterrey Jack -juustoa,
pekonia ja rosmariinisuoalalla maustettuja ranskalaisia 18,90

grill it!

Table grill

Herkutteluhetkiin grillattuja makunautintoja. Grillaa itse pöydässä Table Grill -annoksesi.

Äyriäistä ja lohta L, G 28,20
Grillattua lohta, kampasimpukkaa,
jättiravunpyrstöjä, terttutomaatteja, raikasta
salaattia, graavisitruunaa, piparjuuri-crème
fraîchea, basilika-chilimajoneesia, bearnaise-
kastiketta ja timjami-valkosipuliperunaa

Sinulle, joka rakastat
pihviä!

Grillissä grillatut lihamme ovat
varmasti mureita ja herkullisia.

1. Valitse mieleisesi liha

Kotimaista parasta härän pihvilihaa sisäfileestä
100 g 26,40
150 g 35,50
200 g 38,20

Black Angus marmoroitua ulkofileetä
makurasvalla 250 g 35,10
Australia

T-luupihvi 500 g 39,30
Uusi-Seelanti

Picanha Black Angus makurasvalla 200 g .. 28,00
Australia

Karitsan kareeta 250 g32,60
Curry Jaipur -maustettuna, Uusi-Seelanti

2. Tässä lisukkeet

- Timjami-valkosipuliperunaa L, G
- Rosmariinisuoalalla maustettuja ranskalaisia L, G
- Emmental-perunagratiinia** L, G

**Käytämme gratiinissamme Mustaleima-Emmentaljuustoa

3. Valitse mieleisesi kastikkeet

- Grillimestarin pippurikastike L, G
- Bearnaisekastike L, G
- Portviinikastike L, G
- Piparjuuri-crème fraîche L
- Harissajogurtti L, G
- Persiljavoi L, G

4. Herkulliset kasvikset

- Grill it! -kasviksia L, G
- Kasvistabboulehia L
- Raikasta salaattia L, G
- Caesarsalaattia L, G

Menu

Grill it! Premium Menu 55,50
51,50

Lohipastramia L, G
Miedosti savustettua lohta, hernepyreetä ja
punajuuripestoa

Grill it! -pippuripihvi 150 g L, G
Kotimaista parasta pihvilihaa härän sisäfileestä,
Grillimestarin pippurikastiketta ja Emmental-
perunagratiinia

Grill it! -suklaakakku™ ja vaniljajäätelöä

VIINISUOSITUKSET

- By the Glass Riesling
- Santa Julia Magna
- G.B Banyuls

Grill it! Menu 40,60
37,60

Tomaattikeittoa ja
vuohenjuustomoussea L, G

Lohta L, G
Grillattua lohta, palsternakkapyreetä ja
piparjuurikastiketta
tai

Kanavarras L
Thai Seven Spices -maustettua kananrintaa,
tabboulehia, portviinikastiketta ja harissajogurttia

Minttu Crème Brûlée ja mansikka-
kastiketta L, G

VIINISUOSITUKSET

- Villa Maria Sauvignon Blanc
- Barbera BBQ
- Mouton Cadet Sauternes



Live
Love
Grill

