

COCKTAILS

ISLAND MOJITO ●

Captain Morgan Spiced Gold, Malibu, pear, passionfruit, ginger, mint, green tea

SUNGARDEN MIMOSA ●

Chandon Garden Spritz, mango, green tea, bubbles, lemon, strawberry, orange, pineapple

MIDNIGHT LUMINA ●

Tanqueray Royale, blueberry, lemongrass, goji berry, pomegranate

● = AVAILABLE AS A MOCKTAIL

BEVERAGES

Lapin Kulta Pure III 0,4	9,8
Bryggeri Ipa	11,5
Heineken 5%	9,5
Bryggeri Lager	9,5
Birra Moretti	9,5
Sol	9,5
Stadin Panimo Neipa	9,8
Lahden Erikois Twist Citrus	9,8
Ginger Joe 6,5%	10,5
Krušovice Imperial	11,8
Hiisi Gose Raspberry & passionfruit	12,5
Heineken 0%	7,7
Birra Moretti 0%	7,7
Lahden Erikois Neipa 0,5%	7,7
Hartwall Original Long Drink	9,7
Grapefruit/ Pineapple/Raspberry/ Lemonade/ Peach Ice Tea	
Happy Joe Cider	9,7
Dry Apple/Sour Pear	
Hartwall Hard Seltzer	9,7
Raspberry/ Pear/ Lemon Ice Tea	
Original Long Drink 0%	7,5
Happy Joe Apple 0%	7,7
Ginger Joe 0%	7,5

15

TROPIQUE SPARKLES

Veuve Clicquot Champagne Brut, papaya, white tea, coconut, pineapple

14.5

KYOTO SUNSET NEGRONI

Tanqueray Gin, Campari, Vermouth Rosso, Black Tea, Yuzu, Raspberry,

15

SEVILLA ELIXIR ●

Tanqueray Sevilla, aloe vera, sencha, fig, orange, sandalwood, lemonade

16

15

15

WINES

16cl / bottle

SPARKLING

Tenute Fiorebelli Prosecco, Italy	11,60 / 54
Salasar Cremant du Limoux Brut, France	15 / 68
Veuve Clicquot Champagne Brut, France	21 / 129
Mionetto Rose Prosecco, Italy	55

WHITE

Botter Pinot Grigio, Italy	11,60 / 54
Rudesheimer Riesling Trocken, Germany	13 / 60
Roberto Sarotto Gavi Virgilio, Italy	15 / 68
Dom. du Cleray Sauv. Blanc, France	14,2/66

ROSE

Carte Postale Costiere de Nimes, France	11,60 / 54
Corvers Kauter R3 Rose, Germany	13.50 / 62
Domaine du Petit Candumy Cotes du	15 / 68
Provence Rose, France	

RED

Marqués de Cácer. Satinela Tempranillo, Spain	11,60 / 54
Roberto Sarotto Seiro Pinot Nero, Italy	15 / 68
La Celia Pioneer Malbec, Argentina	13,7 / 64

COCKTAILS

ISLAND MOJITO ●

Captain Morgan Spiced Gold, Malibu, pear, passionfruit, ginger, mint, green tea

SUNGARDEN MIMOSA ●

Chandon Garden Spritz, mango, green tea, bubbles, lemon, strawberry, orange, pineapple

MIDNIGHT LUMINA ●

Tanqueray Royale, blueberry, lemongrass, goji berry, pomegranate

● = AVAILABLE AS A MOCKTAIL

BEVERAGES

Lapin Kulta Pure III 0,4	9,8
Bryggeri Ipa	11,5
Heineken 5%	9,5
Bryggeri Lager	9,5
Birra Moretti	9,5
Sol	9,5
Lahden Erikois Neipa	9,8
Lahden Erikois Twist Citrus	9,8
Ginger Joe 6,5%	10,5
Krušovice Imperial	11,8

Heineken 0%	7,7
Birra Moretti 0%	7,7
Lahden Erikois Neipa 0,5%	7,7

Hartwall Original Long Drink	9,7
Grapefruit/ Pineapple/Raspberry/ Lemonade/ Peach Ice Tea	
Happy Joe Cider	9,7
Dry Apple/Sour Pear	
Hartwall Hard Seltzer	9,7
Peach/ Raspberry/ Pear/ Lemon Ice Tea	
Original Long Drink 0%	7,7
Happy Joe Apple 0%	7,7
Ginger Joe 0%	7,7

15

TROPIQUE SPARKLES

Veuve Clicquot Champagne Brut, papaya, white tea, coconut, pineapple

14.5

KYOTO SUNSET NEGRONI

Tanqueray Gin, Campari, Vermouth Rosso, Black Tea, Yuzu, Raspberry,

15

SEVILLA ELIXIR ●

Tanqueray Sevilla, aloe vera, sencha, fig, orange, sandalwood, lemonade

16

15

15

WINES

16cl / bottle

SPARKLING

Tenute Fiorebelli Prosecco, Italy	11,60 / 54
Salasar Cremant du Limoux Brut, France	15 / 68
Veuve Clicquot Champagne Brut, France	21 / 129
Mionetto Rose Prosecco, Italy	55

WHITE

Botter Pinot Grigio, Italy	11,60 / 54
Rudesheimer Riesling Trocken, Germany	13 / 60
Roberto Sarotto Gavi Virgilio, Italy	15 / 68
Dom. du Cleray Sauv. Blanc, France	14,2/66

ROSE

Carte Postale Costiere de Nimes, France	11,60 / 54
Corvers Kauter R3 Rose, Germany	13.50 / 62
Domaine du Petit Candumy Cotes du	15 / 68
Provence Rose, France	

RED

Marqués de Cácer. Satinela Tempranillo, Spain	11,60 / 54
Roberto Sarotto Seiro Pinot Nero, Italy	15 / 68
La Celia Pioneer Malbec, Argentina	13,7 / 64

COCKTAILS

ISLAND MOJITO ●

Captain Morgan Spiced Gold, Malibu, pear, passionfruit, ginger, mint, green tea

SUNGARDEN MIMOSA ●

Chandon Garden Spritz, mango, green tea, bubbles, lemon, strawberry, orange, pineapple

MIDNIGHT LUMINA ●

Tanqueray Royale, blueberry, lemongrass, goji berry, pomegranate

● = AVAILABLE AS A MOCKTAIL

BEVERAGES

Lapin Kulta Pure Ill 0,4	9,8
Bryggeri Ipa	11,5
Heineken 5%	9,5
Bryggeri Lager	9,5
Birra Moretti	9,5
Sol	9,5
Lahden Erikois Neipa	9,8
Lahden Erikois Twist Citrus	9,8
Ginger Joe 6,5%	10,5
Krušovice Imperial	11,8

Heineken 0%	7,7
Birra Moretti 0%	7,7

Hartwall Original Long Drink	9,7
Grapefruit/ Pineapple/Raspberry/ Lemonade/ Peach Ice Tea	
Happy Joe Cider	9,7
Dry Apple/Sour Pear	
Hartwall Hard Seltzer	9,7
Peach/ Raspberry/ Pear/ Lemon Ice Tea	
Original Long Drink 0%	7,5
Happy Joe Apple 0%	7,7
Ginger Joe 0%	7,5

15

TROPIQUE SPARKLES

Veuve Clicquot Champagne Brut, papaya, white tea, coconut, pineapple

14.5

KYOTO SUNSET NEGRONI

Tanqueray Gin, Campari, Vermouth Rosso, Black Tea, Yuzu, Raspberry,

15

SEVILLA ELIXIR ●

Tanqueray Sevilla, aloe vera, sencha, fig, orange, sandalwood, lemonade

16

15

15

WINES

SPARKLING

Tenute Fiorebelli Prosecco, Italy	54
Salasar Cremant du Limoux Brut, France	68
Veuve Clicquot Champagne Brut, France	129
Mionetto Rose Prosecco, Italy	55

WHITE

Cantina Valpantena Soave, Italy	54
Rudesheimer Riesling Trocken, Germany	60
Roberto Sarotto Gavi Virgilio, Italy	68
Dom. du Cleray Sauv. Blanc, France	66

ROSE

Carte Postale Costiere de Nimes, France	54
Corvers Kauter R3 Rose, Germany	62
Domaine du Petit Candumy Cotes du Provence Rose, France	68

RED

Marqués de Cácer. Satinela Tempranillo, Spain	54
Roberto Sarotto Seiro Pinot Nero, Italy	68
La Celia Pioneer Malbec, Argentina	64

SMALL PLATES & SNACKS

SALMON TATAKI

16€

Liekitettyä lohta, mango-kurkkusalsaa, limeä, korianteria, retiisiä & seesaminsiemeniä (LF, GF)

WATERMELON-FETA SALAD

14€

Vesimelonia, fetaa, kurkkua, minttua, paahdettuja siemeniä ja balsamivinegretti (GF)

HALLOUMI FRIES

12€

Tsatsikia ja granaattiomenaa (LF, GF)

LOADED POTATOES

12€

Rapeaa perunaa, cheddarkastiketta, rapeaa pekonia, jalapenoa, yrttejä ja aiolia (LF, GF)

GRILLED CORN RIBS

7€

Grillattua maissia, yrttivoita ja savupaprikamajoneesia (LF, GF)

GRILLED KING PRAWNS

16€

Grillattuja jättirapuja, avokadoa, lime-chilikastiketta ja aasialainen coleslaw (LF, GF)
6pcs/9€
12pcs/16€

CHICKEN WINGS

Rapeita siipiä valkosipuli-chilikastikkeella (LF, GF)

10€

CAULIFLOWER WINGS

Kukkakaaliwingsit chili-valkosipulikastikkeella

CACIO E PEPE FRIES

9€

Ranskalaisia, mustapippurimajoneesia, pecorinojuustoa ja ruohosipulia

FRENCH FRIES

6€

Ranskalaiset talon mausteseoksella
Dippi +1,5€ (Aioli, Chilimajo, Yrttimajo)

MAINS & GREENS

SEAGRILL BURGER

24€

Briossisämpylä, jauhelihapihvi, cheddaria, suolakurkkua, karamellisoitua sipulia, paprikamajoneesia, salaattia.
Ranskalaiset tai salaatti (LF)
Saatavilla kasvisversiona & gluteenittomana
Dippi +1,5€ (Aioli, Chilimajo, Yrttimajo)

BBQ RIBS

26€

Possun ribsejä, maissia, suolakurkkua, rapeaa perunaa ja BBQ-glaze LF, GF)

SEAGRILL CLUB SANDWICH

24€

Rapeaa pekonia, kanaa, salaattia, tomaattia, yrttikastiketta. Ranskalaiset tai salaatti. (LF)

CRISPY COD

26€

Rapeaa turskaa, coleslaw, yrttimajoneesi ja sitruunaa (LF)

SWEETS

SUMMER PAVLOVA

12€

Marenkia, vaniljakermää, marjoja, passionhedelmäcoulis (GF, LF)

ICE CREAM & SORBET

6€

GRILLED SEABASS

28€

Paistettua meribassia, vihreitä papuja, yrttiperunaa, kirsikkatomaattia ja sitruuna-voikastike (LF, GF)

SALMON SOUP

20€

Kermanen lohikeitto, perunaa, purjoa, tilliä ja ruisleipää (LF)

MOZZARELLA GNOCCHI

23€

Gnoccheja, basilika-tomaattikastike, buffalo mozzarellaa

Lisää grillattua kanaa +4€

CAESAR SALAD

22€

Romainea, kirsikkatomaattia, parmesania, krutonkeja, caesar-kastike

Valitse: kana/kirjolohi/tofu

SUMMER SALAD

22€

Cantaloupea, marjoja, grillattua vuohenjuustoa, paahdettua mantelia, minttua ja hunaja-sitruskastike

Lisää kana/kirjolohi/tofu +4€

Summer Mandarin/ Peach Ice Tea

Buffetmenu 56€/hlö

Savustettua lohta tillin, retiisin, pikkelöidyn kurkun ja sitruunan kera (L, G)

Prosciuttoa, melonia, rucolaa, parmesania, paahdettuja pinjansiemeniä ja balsamicoa (L, G)

Savustettua ankkaa appelsiinin, pikkelöidyn sipulin, vihersalaatin ja granaattiomenakastikkeen kanssa (L, G)

Vihersalaattisekoitus marjojen, retiisin ja sitruunavinaigretten kanssa (L, G)

Valikoima tuoreita leipiä, voita ja levitteitä (L)

Pääruoka

Lohta bearnaise-kastikkeella (L,G)

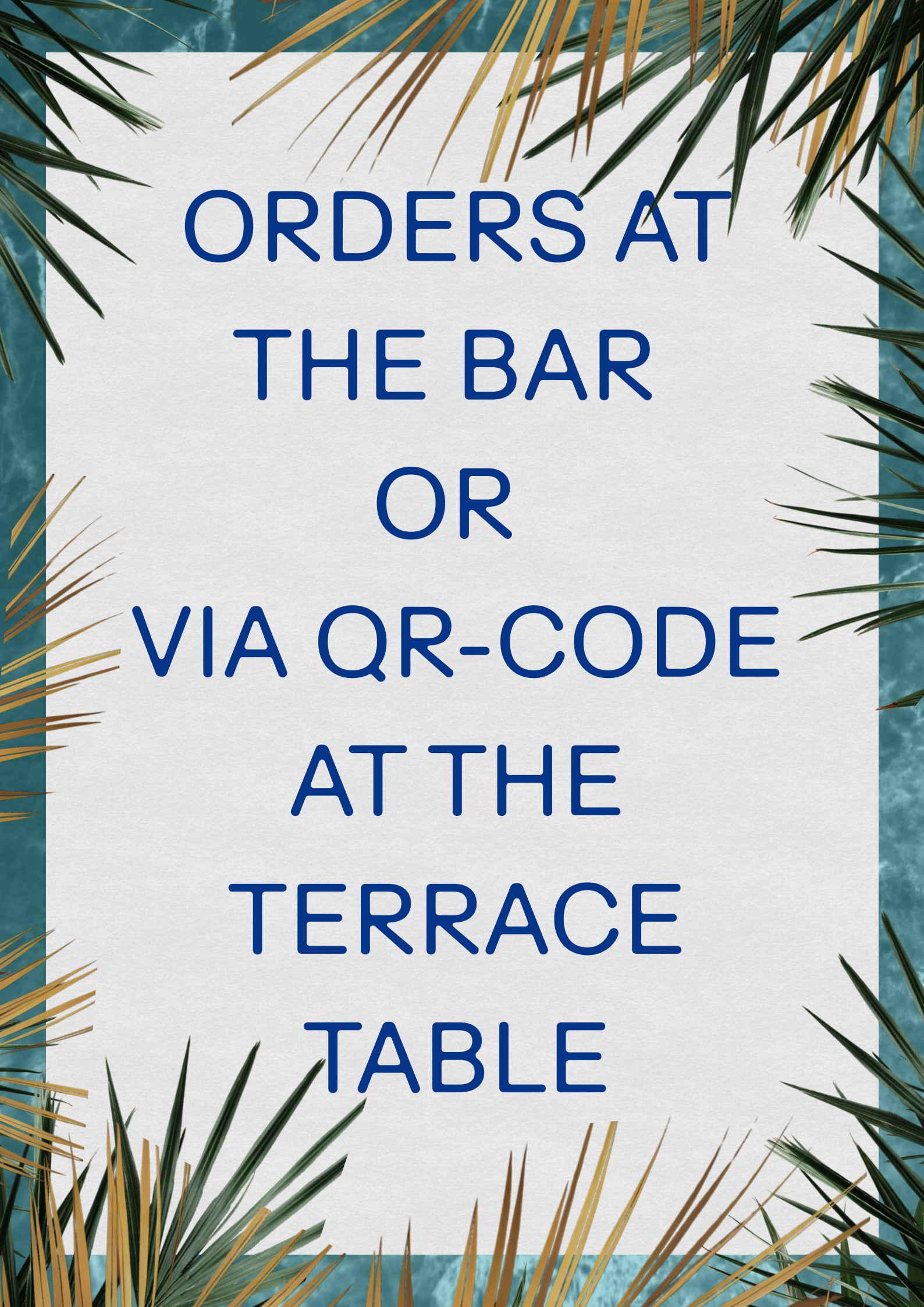
Paahdetut kauden vihannekset yrttien ja oliiviöljyn kera (L, G)

Rapeat valkosipuli-sitruunaperunat (L, G)

Jälkiruoka

Kesäinen pavlova (L,G)

Kahvi ja tee

A decorative border of tropical palm leaves in shades of green and yellow, set against a light blue background, frames the central text.

ORDERS AT
THE BAR
OR
VIA QR-CODE
AT THE
TERRACE
TABLE

BEVERAGES

BRYGGERI LAGER.....	9,50
SOL.....	9,50
LAHDEN ERIKOIS NEIPA	9,80
ORIGINAL LONG DRINK	9,70
Grapefruit, Pineapple	
HAPPY JOE DRY APPLE.....	9,70
HARD SELTZER.....	9,70
Raspberry, Pear	
PEPSI/PEPSI MAX/ 7UP /JAFFA.....	5,0

WINES

Sparkling

16CL / PLO

TENUTE FIORIBELLI PROSECCO.....11,60 / 54

White

BOTTER PINOT GRIGIO.....11,60 / 54

RUDESHEIMER RIESLING TROCKEN.....13 / 60

Rose

CARTE POSTALE COSTIERES D.N. ROSE...11,60 / 54

Red

MARQUES DE CACERES TEMPRANILLO...11,60 / 54

COCKTAILS

APEROL SPRITZ.....	14,50
LIMONCELLO SPRITZ.....	14,50
MOSCOW MULE.....	14,50
TANQUERAY GIN & TONIC.....	14,50

SOL 9,5

**ORIGINAL LONG DRINK
PINEAPPLE & PEACH ICE TEA
9,7**

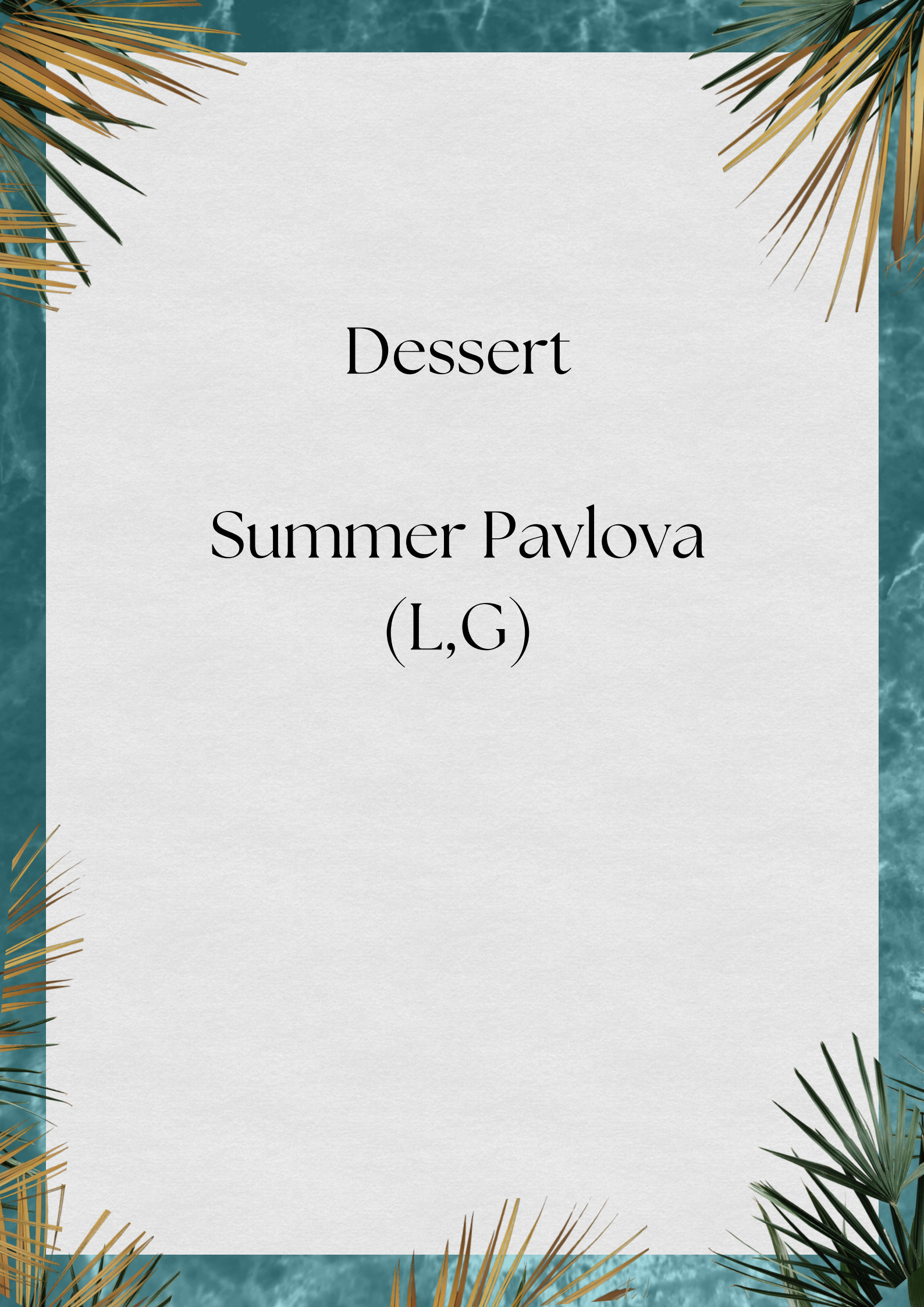
**HARD SELTZER
PEAR & LEMON
9,7**

SHOTIT

**JÄGERMEISTER ORANGE
9**

MINTTU 9

SALMARI 9

A decorative border featuring palm fronds in shades of green and yellow, set against a teal background with a subtle wave pattern. The border frames the central white area where the text is located.

Dessert

Summer Pavlova
(L,G)

BRUNSSI

AVOCADO TOAST

Grilled asparagus, poached egg, cherry tomatoes, toasted sourdough bread, and creamy hollandaise sauce. (L)

EGGS ROYALE

Smoked salmon, poached egg, spinach, lemon, dill, toasted sourdough bread, and creamy hollandaise sauce. (L)

PAN-FRIED SEA BASS

Served with spring vegetables, crushed dill potatoes, lemon tahini sauce, and herb oil. (L, G)

ASPARAGUS & PEA RISOTTO

With Parmesan cheese, lemon, and fresh herbs. (L, G)
(Also available as a vegan version)

SEAGRILL BURGER

Grilled beef patty with cheddar cheese, green salad, pickled cucumber, caramelized onion, and paprika mayonnaise in a brioche bun, served with fries or salad.
(L) (Also available gluten-free and vegan)

ALKURUOKA

Vihersalaatti basilika-limevinegretellä (V,
G)

Tomaattia ja mozzarellaa rucolan, tuoreen
basilikan ja balsamicokastikkeen kanssa
(L, G)

Vesimelonisalaatti fetajuustolla, mintulla,
kurkulla,
punasipulilla ja limekastikkeella (L, G)

Caesarsalaatti grillatulla kanalla (L)

Herkkujuustoja sekä marmeladeja (L)

Tuoretta leipää, voita ja levitteitä

Alkuruoka

Savustettua lohta tillin, retiisin, pikkelöidyn
kurkun ja sitruunan kera (L, G)

Prosciuttoa, melonia, rucolaa, parmesania,
paahdettuja pinjansiemeniä ja balsamicoa (L, G)

Savustettua ankkaa appelsiinin, pikkelöidyn
sipulin, vihersalaatin ja

granaattiomenakastikkeen kanssa (L, G)

Vihersalaattisekoitus marjojen, retiisin ja
sitruunavinaigretten kanssa (L, G)

Valikoima tuoreita leipiä, voita ja levitteitä (L)

Pääruoka

Lohta bearnaise-kastikkeella (L,G)

Paahdetut kauden vihannekset yrttien ja
oliiviöljyn kera (L, G)

Rapeat valkosipuli-sitruunaperunat (L, G)



JÄLKIRUOKA

VOHVELIBAARI

kermavaahtoa, hilloa, kastikkeita,
vaahtokarkkeja, marjoja (L)

SUKLAAKUORRUTETTUJA MANSIKOITA
(L,G)

SITRUUNA-MARENKIPIIRAS (VL)

SUKLAABROWNIE KINUSKIKASTIKKEELLA
(L)

TUOREITA HEDELMIÄ (V, G)