

APERITIIVIT/ APERITIFS

Apple & Coriander	12,00 €
Granny Smith Apple, Coriander, Ginger, Lemon, Gomme, Beefeater Gin 4 cl	
Watermelon & Mint.....	12,50 €
Watermelon, Mint, Gomme, Lime, Belvedere Vodka 4 cl	

FILLS GLOBAL: EAST

Salaatti viisimausteella maustetusta ankanrinnasta ja mangosta, sesamvinegretta.....	9,80 €/14,90 €
Salad with five spice seasoned duck breast and mango with sesam vinaigrette	
Teriyaki-glaseerattua siikaa, rapukroketti ja limehollandaise.....	24,50 €
Teriyaki glazed white fish with shrimp croquette and lime hollandaise	
Ananas-jäätryffeliä, valkosuklaata ja inkivääriä	7,40 €
Pineapple ice truffle with white chocolate and ginger	

FILLSIN KLASSIKOT / FILLS CLASSIC

Caesar-salaatti: Romainesalaattia, krutonkeja, parmesanjuustoa ja Caesarkastiketta Naturel.....	7,90 €/11,60 €
Grillatulla kanalla / with grilled chicken.....	8,90 €/12,80 €
Kermaista lohikeittoa ja paahdettua mallasleipää.....	9,10 €/12,40 €
Creamy salmon soup with toasted malt bread	
De Luxe Bacon Burger.....	16,10 €
kaksi 120 g täyslihapihviä, pekonia, cheddar-juustoa, chilimajoneesia ja maalaisranskanperunoita	
Two 120 g beef steak with bacon, cheddar, chilli mayonnaise, and country style french fries	
Gratinoituja etanoita Burgundin tapaan.....	9,50 €/6 kpl/piece
- voita, valkosipulia, sitruunaa ja persiljaa	15,80 €/12 kpl/piece
Gratinated escargots á la Burgundy (butter, garlic, lemon and parsley)	

À LA CARTE

Kermaista maa-artisokkakeittoa ja savuporomoussea.....	9,10 €/12,40 €
Creamy Jerusalem artichoke soup with smoked reindeer mousse	
Grillattu jättikatkarapuvarras ja inkiväärimajoneesia.....	9,50 €/16,20 €
Grilled black tiger prawns on skewer with ginger mayonnaise	
Pappardellepastaa, punajuuripestoa ja paistettua vuohenjuustoa.....	16,50 €
Pappardelle pasta with beetroot pesto and goat cheese	
Viskilän tilan kukonpoikaa viinissä ja rosmariinilohkoperunoita	23,80 €
Viskilä farm's coq au vin with rosemary potato wedges	
Fills Kitchenin pippuripihvi härän sisäfileestä ja perunagratiinia.....	28,90 €
Fills Kitchen's peppersteak with potato gratin Dauphinoise	
Crème Brûlée ja omena-calvadosorbettia.....	7,40 €
Crème Brûlée with apple and calvados sorbet	

MENU EAST 39,80 €

Salaatti viisimausteella maustetusta ankanrinnasta ja mangosta, sesamvinegretta	
Salad with five spice seasoned duck breast, sesam vinaigrette	
Trapiche Pinot Noir Oak Cask 2010, Bodegas Trapiche, Mendoza, Argentina	9,60 €/59,80 €
Teriyaki-glaseerattua siikaa, rapukroketti ja limehollandaise	
Teriyaki glazed white fish with shrimp croquette and lime hollandaise	
Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay 2009, California, USA.....	8,50 €/52,50 €
Ananas-jäätryffeliä, valkosuklaata ja inkivääriä	
Pineapple ice truffle with white chocolate and ginger	
Sileni Late Harvest Semillon 2009, Sileni Estates, Hawkes Bay, New Zealand	12,00 €/8 cl

MENU FILLS 43,60 €

Maa-artisokkakeittoa ja savuporomoussea	
Jerusalem artichoke soup with smoked reindeer mousse	
Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay 2009, California, USA.....	8,50 €/52,50 €
Fills Kitchenin pippuripihvi härän sisäfileestä ja perunagratiinia	
Fills Kitchen's peppersteak with potato gratin Dauphinoise	
El Bosque Syrah 2008, Viña Casablanca, Rapel Valley, Chile	10,20 €/63,00 €
Crème Brûlée ja omena-calvadosorbettia	
Crème Brûlée with apple and calvados sorbet	
St. Stephans Crown Tokaji Aszu 5 Puttonyos, Hungarovin, Tokaj-Hegyalja, Hungary	12,90 €/8 cl

LOUNGE SNACKS

Casino Dry Snacks.....	4,10 €
Hunajapaahdettuja ja savustettuja manteleita, kuivattua ananasta, cashew- ja macadamiapähkinöitä ja rice crackersia	
Honey roasted and smoked almonds, dried pineapple, cashew and macadamia nuts with rice crackers	
Glaseerattua ankanrintaa ja mangoa	4,10 €
Glazed duck breast with mango	
Rapukroketti ja inkiväärimajoneesia	4,10 €
Thai prawn cake with ginger mayonnaise	
Savuporomoussea ja Åbyn näkkileipää	4,10 €
Smoked reindeer mousse with Åby's crisp bread	
Rosmariinisuolalla maustettuja lohkoperunoita ja chilidippiä	5,00 €
Potato wedges seasoned with rosemary salt and chilli dip	