

-
1. **Pieni Perinteinen Aamiainen** 45
2 paahtoleipää, voita, hilloa, kahvia tai teetä.
 2. **Keskikokoinen Perinteinen Aamiainen** 95
3 kananmunaa, haluamallanne tavalla. Pekonia, kinkkua tai makkaraa. Paistettuja perunoita, sämpylä, voita ja hilloa. Kahvia tai teetä ja valintanne mukainen tuoremehu.
 3. **Iso Perinteinen Aamiainen** 145
3 kananmunaa, haluamallanne tavalla. Pekonia, kinkkua tai makkaraa. 1 sämpylä, 1 pala Ruisleipää, 1 voisarvi, juustoa, salamia, kinkkua, hilloa ja voita. Kahvia tai teetä ja valintanne mukainen tuoremehu.
 4. **Karjankasvattajan Aamiainen** 265
200 gr. häränfile, paistettuja papuja, 2 paistettua kananmunaa. Paahtoleipää ja voita. Kahvia tai teetä ja valintanne mukainen tuoremehu.
 5. **Paistettuja Papuja** 65
Paahtoleivällä paistetun kananmunan kera.
 6. **Kolmen munan Munakas** Juuston, kinkun tai molempien kera. 75
 7. **Mermaid Munakas** 95
3 munan munakas kinkun, juuston, paprikan, sipulin ja tomaatin kera.
 8. **Kaksi Amerikkalaista Pannukakkua** 110
Pekonin tai makkaroiden kera, paistettu kananmuna, siirappia ja voita.
 9. **Kaksi Amerikkalaista Pannukakkua Banaanin Kera** 75
 10. **Riisikeitto** Katkarapuja ja mustia herkkusieniä. 75
 11. **Riisipuuro.** Kanan, inkiväärin ja kananmunan kera. 75
 12. **Maissihiutaleita** Tuoreen maidon ja banaanien kera. 65
 13. **Kaksi paahtoleipää** Voita ja marmeladia. 20
 14. **Sämpylä** Voita ja marmeladia. 25
 15. **Sämpylä** Voita ja salamia. 35
 16. **Sämpylä** Voita ja juustoa. 40
 17. **1 Voisarvi** Voita ja marmeladia. 30
 18. **2 palaa Ruisleipää** Voita ja salamia tai juustoa. 50
 19. **Jogurtti** Valitse maustamaton, mansikka tai sekahedelmä. 25
 20. **Mysli** Tuoreen maidon kanssa 70
 21. **Mysli** Jogurtilla 90

<u>Mehu</u> lasi.	30
Vaihtoehtoina ananas, greippi, omena, tomaatti tai puristettua appelsiinituoremehua.	
<u>Maito</u> lasillinen – kylmä tai kuuma.	35
<u>1 kuppi kahvia tai teetä.</u>	30
<u>Kahvia tai Teetä</u> tarjoillaan pannussa.	100

LOUNAS (alk. 11)

Baht

30.	<u>Mermaid Hampurilainen</u> 150 gr. hampurilaispihvin lisäksi tomaattia, sipulia, thousand island kastiketta, suolakurkkua. Tarjoillaan ranskalaisten perunoiden ja coleslaw-salaatin kera.	135
31.	<u>Kanahampurilainen</u> lisäksi tomaattia, sipulia, suolakurkkua, thousand island kastiketta ja coleslaw-salaattia.	95
32.	<u>Hampurilainen</u> 150 gr. hampurilaispihvin lisäksi tomaattia, sipulia ja salaattia.	95
33.	<u>Juustohampurilainen</u> 150 gr. hampurilaispihvin lisäksi tomaattia, sipulia ja salaattia.	115
34.	<u>Tanskalainen Lämmin Makkara</u> Punainen makkara, tarjoillaan täytteellä.	85
35.	<u>Toast</u> Juuston ja kinkun kera.	55
	<u>Tanskalaisia Voileipiä</u> . Tumma - tai vaalealeipä valintanne mukaisesti.	
36.	Sillinpalaa, voita ja leipä (kun saatavissa).	95
37.	Salamia sekä raakaa sipulia.	60
38.	Tonnikalaa, raakaa sipulia sekä majoneesia.	60
39.	Kananmunaa ja tomaattia sekä majoneesia.	60
40.	Kananmunaa sekä anjovista.	75
41.	Pieniä katkarapuja sekä majoneesia	75
42.	Tomaattia ja sipulia sekä majoneesia.	60
43.	Perunaa ja sipulia sekä majoneesia.	60
44.	Lämmintä maksapasteijaa sekä punajuurta.	70
45.	Paistettu porsaanfile sekä paistettua sipulia.	70
46.	Lämpimiä tanskalaisia lihapullia sekä punakaalia.	70
47.	Lämmin kalafile remoulade kastikkeen kera.	70
48.	Lämmin hampurilaispihvi, paistetun sipulin ja paistetun munan kera.	70
49.	<u>Tivoli Lautanen</u> 1. Lämmintä maksapasteijaa, punajuurta. 2. porsaanfilettä ja paistettua	255

sipulia. **3.** Lämmin kalafilé remoulade kastikkeen kera. **4. Salamia.**
5. Sillinpalaa. **6.** kahta eri juustoa, kahdenlaistaleipää, voileipäkeksiä ja voita.

- 50. Tanskalainen Kanasalaatti 90**
Majoneesilla, parsalla ja leipää rapean pekonin kera.
- 51. Klubivoileipä 95**
Kanaa, pekonia, kananmuna, tomaattia ja salaattia, kastikkeen kera.
- 52. B-L-T Patonki 85**
Pekonia, salaattia ja tomaattia.
- 53. Sukellusvene patonki 95**
maksapasteijaa, salamia ja juustoa
- 54. Pariisin-leike 145**
Paistettuna paahtoleivällä
kapriksen, punajuuren, piparjuuren, sipulin ja raa'an kananmunan kera.
- 55. Tartarpihvi 165**
Raakalihapihvi
kapriksen, punajuuren, sipulin, piparjuuren, raa'an kananmunan kera.

ALKURUOAT

- 60. Salaattipöytä 85**
Itsepalvelu salaatti pöytä (klo 18:sta)
- 61. Valkosipulileipä 35**
Kaksi siivua.
- 62. Katkarapucoktail 110**
Tarjoillaan leivän ja voin kera.
- 63. Rapucoktail 110**
Tarjoillaan leivän ja voin kera.
- 64. Savulohileipä 195**
Tarjoillaan paahdetulla leivällä.
- 66. Sashimi 195**
Raakaa kalaa ohkaisina siivuina, raastettua porkkanaa ja naurista sellerin
sekä Wasabisinapin kera.
- 68. Sillilautanen. 185**
(kun saatavissa)
Maustettua tai maustamatonta silliä tummalla leivällä.
- 69. Tonnikala, kana, tai katkarapusalaatti. 110**
keitettyä kananmuna ja oliiveja, tarjoillaan leivän ja kastikkeen kera.
- 70. Kermainen Tomaattikeitto 80**
Katkarapuja, tarjoillaan leivän kera.
- 71. Kermainen Herkkusienikeitto 70**
Tarjoillaan leivän kera.
- 72. Ranskalainen Sipulikeitto 70**
Tarjoillaan juustokretonkien kera.
- 73. Kanakeitto 70**
Kananrintaa ja vihanneksia leivän kera.
- 74. Hernekeitto porsaanpotkalihalla. 95**

PÄÄRUOAT & POHJOISMAISET ERIKOISUUDET

**Ilmainen salaattipöytä tai 1 lasi viiniä pääruoan
yhteydessä alk. 18.00**

Baht

- | | | |
|------------|--|------------|
| 80. | <u>Lohifile pihvi</u>
tarjoillaan keitetyn perunan ja hollandaise kastikkeen kera | 295 |
| 81. | <u>Haifile pihvi</u>
tarjoillaan keitetyn perunan ja mustapippurikastikkeen kera. | 195 |
| 82. | <u>Jauhelihaspagetti</u> Parmesanjuuston kera. | 155 |
| 83. | <u>Pastaa Mermaidin tapaan</u>
Kermakastike, kinkkua, herkkusieniä, tuoreita yrtejä, valkosipulia. | 175 |
| 84. | <u>Lasagne</u> jauheliha tomaatti kastike, tarjoillaan parmesanjuuston kera | 195 |
| 85. | <u>Paprika Stroganoff Mermaidin tapaan</u>
Naudanlihasuikaleita suurustetussa paprikakastikkeessa, pekonia ja prinssinakkeja. Tarjoillaan perunamuusin kera | 215 |
| 86. | <u>Paistettu Porsaanfile</u>
Paistetun sipulin, keitettyjen perunoiden, ruskeakastikkeen ja suolakurkun kera. | 195 |
| 87. | <u>Porsaankyliys</u>
300 gr. porsaankyliys, tarjoillaan keitettyjen perunoiden, ruskeakastikkeen, suolakurkun ja punakaalin kera. | 195 |
| 88. | <u>Tanskalaiset Lihapullat</u>
Tarjoillaan keitettyjen perunoiden, punakaalin, suolakurkun ja ruskeakastikkeen kera. | 185 |
| 89. | <u>Ruotsalaiset Lihapullat</u>
Tarjoillaan paistettujen perunoiden, karpalohillon ja ruskeakastikkeen kera. | 195 |
| 90. | <u>Paistettua Porsaansiivua</u>
Tarjoillaan keitettyjen perunoiden ja persiljakastikkeen kera. | 195 |
| 91. | <u>Paistettua Porsaansiivua</u>
Tarjoillaan keitettyjen perunoiden ja sipulikastikkeen kera. | 195 |
| 92. | <u>Sveitsinleike (Cordon Bleu)</u>
Juustolla ja kinkulla täytetty porsaanfile paistettujen lohko-perunoiden ja herkkusienikastikkeen kera. | 225 |
| 93. | <u>Sveitsinleike (Cordon Bleu) kananrintaa.</u>
Juustolla ja kinkulla täytetty kananfile paistettujen lohko-perunoiden ja herkkusienikastikkeen kera. | 195 |
| 94. | <u>Wienerleike</u>
Leivitetty porsaanfile. Tarjoillaan sitruunan, kapriksen, anjoviksen, paistettujen perunoiden, vihreiden herneiden ja ruskeankastikkeen kera. | 225 |
| 95. | <u>Wienerleike kananrintaa.</u>
Leivitetty kananfile. Tarjoillaan sitruunan, kapriksen, anjoviksen, | 195 |

paistettujen perunoiden, vihreiden herneiden ja ruskeakastikkeen kera.

- 96. Paistettua Kananfilettä 175**
Ranskalaisten perunoiden ja tomaattikastikkeen kera.
- 97. Valkosipulikanaa 190**
Leivitetty kananrinta valkosipulin ja Dijon sinapin kera. Tarjoillaan miedon viherpippurikastikkeen kera. Paistetut perunat ja vihanneksia.
- 98. Viiriäisiä. 265**
3 persiljalla täytettyä viiriäistä ruskistettu ja haudutettu. Tarjoillaan keitetyillä perunoilla ja riistakastikkeella.
- 99. Lampaansisäfilettä. 495**
2 lampaansisäfilettä puolikypsää, tarjoillaan paistetuilla perunoilla minttu kastike ja vihreätä parsaa.

100. Chili Con Carne. Tulinen meksikolainen ruoka. 145

101. Pyttipannu 185
Tarjoillaan paistettujen perunoiden, lihapalojen, paistettujen kanamunien, punajuurien ja ruisleivän kera.

102. Tanskalainen Hampurilaispihvi 185
Tarjoillaan keitettyjen perunoiden, paistettujen sipulien, ruskeakastikkeen ja suolakurkun kera.

LIHAT JA PIHVIT

Ole ystävällinen ja täytä pihvitilaus

Baht

-
- 105. Paistettu pihvi 200 gr. häränfile. 265**
- 106. Valkosipuli pihvi 200 gr. häränfile. 265**
- 107. File mignon 200 gr. häränfilettä pekoniin käärittynä. 275**
- 108. Tournedos 2 x 100 gr. häränfilettä. 265**
- 109. Pippuripihvi 200 gr. häränfilettä, tuoretta viherpippuria. 265**
- 110. Chateaubriand Väh. 2 henkilöä. Hinta per henkilö 295**
Paahdettua sisäfilettä vihannesten, uuniperunan, valkosipulivoin, bearnaise- ja herkkusienikastikkeen kera.

Tuoretta Australialaista pihvilihaa-Parasta mitä voit saada Thaimaassa

- 111. Rib Eye Steaks (Mermaid suosittelee) 200 gram 495**
(Entrecote)
- 112. 300 gram 665**
- 113. 400 gram 855**

114.	<u>Sisäfilepihvit</u> (Suussa sulava) (häränfile)	100 gram	365
115.		200 gram	630
116.		300 gram	895

**KOKEILE VIINIÄ TYNNYRISTÄ, PUNA TAI VALKOVIINI
65 BAHT LASI TAI 195 BAHT KARA HVI KOKEILE!!**

LASTEN RUOKALISTA

Baht

120.	<u>Kaksi Kanankoipea</u> Ranskalaisilla perunoilla.	80
121.	<u>Makkara</u> Sämpylän kera.	75
122.	<u>Kalafilee</u> Remoulade kastikkeella ja ranskalaisilla perunoilla.	85
123.	<u>Kaksi Tanskalaista Lihapullaa</u> 85 Tarjoillaan ranskalaisten perunoiden kera.	

OHEISTILAUKSET

Baht

61.	<u>Valkosipulileipä</u> Kaksi siivua.	35
130.	<u>Uuniperuna</u>	35
131.	<u>Ranskalaiset Perunat</u>	40
132.	<u>Perunamuusi</u>	35
133.	<u>Keitetyt Perunat</u>	30
134.	<u>Paistetut Perunat</u>	30
135.	<u>Perunagratiini</u>	45
136.	<u>Keitettyä Riisiä</u>	15

JUUSTOJA

Baht

140.	<u>Paistettua Camembert Juustoa</u> 195 Paahtoleivän ja kotitekoisen mustaherukka hillon kera.	
141.	<u>Camembert juustoa</u> Paahto- tai tummanleivän kera.	125
142.	<u>Sinihomejuustoa</u> Tummalla leivällä raa'an sipulin ja kananmunan kera.	125

- 143. Sinihomejuustoa** voileipäkeksien kera. **95**
- 144. Boursin valkosipulijuustoa** tummalla tai paahtoleivällä. **125**
- 145. Cheddar juustoa** paahto- tai tummalla leivällä. **75**
- 146. Vanhaa Tanskalaista Juustoa** (Kun saatavissa). **195**
Tummalla leivällä raa'an sipulin ja kananmunan kera,
pieni lasi tummaa rommia.
- 147. Juustolautanen** **195**
Neljänlaista juustoa tumman- ja paahtoleivän sekä voileipäkeksien kera,
viinirypälettä ja retiisiä.

JÄLKIRUOAT

Baht

-
- 150. Mermaidin Erikoinen** Vaniljajäätelöä paahtettujen **125**
cashewpähkinöiden ja lämpimän suklaakastikkeen kera.
- 151. Jäätelöä Kolme Palloa** **75**
Valintanne mukaan vanilja-, mansikka- tai kookosjäätelöä.
- 152. Pannukakkuja** Väh. 2 henkilöä. **130** Hinta per henkilö
Tarjoillaan Grand Marnier, vaniljajäätelön, mansikkahillon ja tuoreiden
hedelmien kera.
- 153. Friteerattuja Banaaneja** Vaniljajäätelöllä. **90**
- 154. Banana Split** Kermavaahdolla ja mansikka hillolla. **95**
- 155. Hedelmäcocktail** Vaniljajäätelöllä. **85**
- 156. Tuoreita Paikallisia Hedelmiä** Hedelmäsesongin parhaat antimet. **70**

THAI RUOAT

Melkein kaikki annokset, me voimme tehdä härästä (NUA), porsaasta (MUH), kanasta (KAI), katkaravuista (KUNG), kalasta (PLA) tai mustekalasta (PLAMUK). Tilaa mikä on mieleistäsi.

- 160. Tom-Yam.** **95**
Tulinen keitto sitruunaruohoa ja lehtiä, herkkusieniä, tomaattia, puna- ja
kevätsipuleita.
- 161. Tom Kha.** **95**
Mieto kookosmaito keitto.

162.	<u>Kaeng jud woon sen.</u>	85
	Nuudelikeitto kiinankaalilla ja pienillä lihapullilla.	
163.	<u>Kaeng khiao warn.</u>	95
	Tulinen vihreä curry-kookosmaito keitto.	
164.	<u>Phat see euv.</u>	95
	Paistettuja leveitä nuudeleita.	
165.	<u>Raat naa.</u>	95
	Paistettuja leveitä nuudeleita ruskeassa kastikkeessa.	
166.	<u>Phat Thai.</u>	95
	Nuudelia, paistettuja pavunversoja, paputahnaa ja maapähkinöitä.	
167.	<u>Yam woon sen.</u>	95
	Tulinen kristalli nuudelisalaatti.	
168.	<u>Phat macaroni.</u>	95
	Paistettua makaronia maustetussa tomaattikastikkeessa.	
169.	<u>Kao phat.</u>	75
	Paistettu riisi.	
170.	<u>Kao phat American.</u>	95
	Paistettu Amerikan riisi, kanaa, kinkkua, nakkia ja paistettu muna.	
171.	<u>Kao oap sapparot.</u>	95
	Currypaistettua riisiä, ananasta ja cashew pähkinää.	
172.	<u>Khai yat sai.</u>	85
	Munakas kasvis ja naudanjauheliha täytteellä.	
173.	<u>Khai jiaw.</u>	75
	Munakas porsaon jauhelihalla.	
174.	<u>Phat pong kari.</u>	95
	Lihaa ja perunaa suurustetussa currykastikkeessa ja sipulia.	
175.	<u>Kai phad khing.</u>	95
	Paistettua kanaa inkiväärissä.	
176.	<u>Kaeng phet pet yang.</u>	95
	Grillattua ankanrintaa punaisessa curryssa.	
177.	<u>Phanaeng.</u>	95
	Lihaa tulisessa suurustetussa curry-kookosmaito kastikkeessa.	
178.	<u>Yam nua.</u>	95
	Perinteinen thaimaalainen tulinen härkäsalaatti.	
179.	<u>Phat kaphao.</u>	95
	Paistettua naudanjauhelihaa basilikassa ja chilissä	

180.	<u>Nua phat nam man hoi.</u> Härkää osterikastikkeessa.	95
181.	<u>Thod gratiam prik thai.</u> Paistettua lihaa, valkosipulilla ja pippurilla.	95
182.	<u>Kai phat met namuang.</u> Paistettua kanaa cashew pähkinässä.	95
183.	<u>Gang massaman.</u> Paistettua kanaa, perunoita ja pähkinöitä massaaman curryssä.	95
184.	<u>Nua dad diao.</u> Aurinkokuivattua paistettua härkää chilikastikkeessa.	95
185.	<u>Phat nam prik phao.</u> Paistettua katkarapuja kermaisessa chilikastikkeessa.	95
186.	<u>Gang kung sapparot.</u> Curryssa paistettuja katkarapuja, ananasta.	95
187.	<u>Pla pat prik thai damm.</u> Paistettua kalaa mustapippurilla.	95
188.	<u>Phat priaw whan.</u> Lihaa hapanimelä kastikkeessa.	95
189.	<u>Phat phak ruam.</u> Paistettuja kasviksia thaimaalaisittain.	75
190.	<u>Kung chup pang thod.</u> Friteerattuja katkarapuja.	95
191.	<u>Por Pir.</u> 4 keväät käärylettä naudanjauhelihallalla, pavun versoilla, sipulilla ja kiinankaalilla.	95

Thai ruoka on normaalisti tulista.

Olkaa hyvä ja kertokaa tarjoilijalla, jos haluatte miedompaa ruokaa (MAI PHET)

KAHVIA TAI TEETÄ

Baht

<u>1 kuppi kahvia tai teetä</u>	30
<u>Kahvia tai Teetä</u> tarjoillaan pannussa.	100
<u>Cappuccino kahvia</u>	50
<u>Espresso kahvia</u>	45
<u>Irish Coffe</u> Jameson viskiä ja Kahlua likööriä.	175
<u>Ranskalainen kahvi</u> Grand Marnier ja Kahlua likööriä.	175

<u>Karlsons kahvia</u> Baileys likööriä ja cointreau.	175
<u>Maito</u> lasillinen – kylmä tai kuuma.	35
<u>Maitokaakao</u> lasillinen – kylmä tai kuuma.	45
<u>Mehu</u> lasillinen. Vaihtoehtoina appelsiini, ananas, greippi, omena tai tomaatti.	30
<u>Hedelmäpirtelö</u> siirapilla Vaihtoehtoina vesimeloni, papaya, banaani, ananas tai sekoitus.	55
<u>Jäätelöpirtelö</u> Vaihtoehtoina banaani, suklaa, mansikka, vanilja, kookos tai vihreätee.	55
<u>Virvoitusjuoma</u> pullossa. Vaihtoehtoina Fanta (appelsiini/punainen/vihreä), Coke, Sprite tai sooda.	25
<u>Coke Light, Lime Sooda, Tonic, Splash tai Ginger Ale</u>	30
<u>Vesi</u> pullossa, 500 ml.	20
<u>Vesi</u> lasissa.	Ilmainen
<u>Lipo</u> energiajuoma.	25
<u>Cooler Club</u>	70
<u>Bacardi Breezer</u> Lemon tai appelsiini	120

HYVÄÄ VIINIÄ THAIMAASTA

Chateau des Brumes La Fleur, punaviini	3.900 Baht
Chateau des Brumes Prestige, punaviini	1.250 ”
Chateau des Brumes 2003, punaviini	745 ”
Village Farm 2003 Reserva, punaviini	645 ”
Village Farm 2003 Chenin Blanc, valkoviini	595 ”

Monsoon Valley Shiraz Special Reserve, punaviini	690 Baht
Monsoon Valley Pokdum, punaviini	640 ”
Monsoon Valley Malaga Blanc, valkoviini	640 ”
Monsoon Valley Rosé	640 ”

**MONSOON
VALLEY WINE**

GRANMONTE®
ASOKE VALLEY

Premier-Shiraz, ”Special Reserve”, punaviini	885 Baht
Celebration Syrah, ”Cellar Collection”, punaviini	825 Baht
Primavera Chenin, valkoviini	1020 Baht

Pirom Khao Yai Reserva Tempranillo 2004, punaviini	1055 Baht
Pirom Khao Yai Reserva Chenin Blanc 2004, valkoviini	950 Baht
PB Khao Yai Reserva Shiraz 2001, punaviini	735 Baht
PB Khao Yai Reserva Chenin Blanc, valkoviini	680 Baht



Chenin Blanc 2003, valkoviini	665 Baht
Chenin Blanc Dry 2003, valkoviini	665 Baht
Chenin Blanc Dessert Wine 2003, valkoviini	1230 Baht
Shiraz 2004, punaviini	815 Baht
Shiraz reserva 2003, punaviini	1495 Baht
Shiraz Rose 2004	770 Baht



Jos sinä haluat juoda viiniä joka tuntuu kotoisalta kokeile viiniä tynnyristä.

Italialainen, hyvä, raikas joka päivän viini.
Punaviini tai valkoviini.

Lasillinen **65** Baht

Karahvi **195** Baht