

THE COCK

STARTERS & TO SHARE

OYSTER PLATTER	19
½ dozen Fine de Claire oysters, mignonette, lemon and Tabasco <i>½ tusinaa Fine de Claire -ostereita, mignonettea, sitruunaa ja Tabascoa</i>	
QUEEN CRAB TOAST	16
Horseradish mayo, queen crab, shrimps, dill and salmon roe <i>Piparjuurimajoa, rapua, katkarapuja, tillia ja mätiä</i>	
BURRATINA	13
Cherry tomatoes, basil pesto and pine nuts <i>Burrataa, kirsikkatomaatteja, basilikapestoa ja pinjansiemeniä</i>	
TARTARE	13
Local raw beef, egg yolk and crostini <i>Tartarpihvi, keltuainen ja crostini</i>	
HEART OF PALM TARTARE	14
Avocado, beetroot, truffle and black sesame <i>Palmunydintä, avokadoa, punajuurta, tryffeliä ja mustaa seesamia</i>	

FLATBREAD	16
Gravlax OR Tender Oats vegan cuts, avocado, horseradish, spinach and wasabi yoghurt <i>Graavilohhta TAI Tender Oatsia, avokadoa, piparjuurta, pinaattia ja wasabijogurttia</i>	
COCK WINGS	16
Wasabi, chili, sesame and cilantro <i>Cockin klassikkosiipiä, wasabia, chiliä, seesamia ja korianteria</i>	
HOUSE FRIES	8
Béarnaise <i>Cockin ranskalaiset ja béarnaisea</i>	
BROCCOLINI	10
Hazelnut, chili, lemon and parmesan <i>Broccolinia, hasselpähkinää, chiliä, sitruunaa ja parmesania</i>	

MAIN COURSES

STEAK FRITES	32
Butcher's cut, house fries, béarnaise and baby gem salad <i>Entrecôte, Cockin ranskalaiset, béarnaisea ja sydänsalaattia</i>	
CHICKEN SCHNITZEL	24
Local chicken, summer potato salad, remoulade, anchovy butter and lemon <i>Kotimaista kanaa, kesäperunasalaatti, remouladea, sardellivoita ja sitruunaa</i>	
TARTARE	24
Local raw beef, egg yolk and house fries <i>Tartarpihvi, keltuainen ja Cockin ranskalaiset</i>	
MARKET FISH	DAILY PRICE
Catch of the day with seasonal greens <i>Päivän kalaa ja kauden kasviksia</i>	
PRAWN LINGUINE	24
Chili, garlic, white wine and parsley <i>Katkaravunpyrstöjä, linguinepastaa, chiliä, valkosipulia, valkoviiniä ja persiljaa</i>	
RISOTTO VERDE	20
Peas, almond, lemon, parmesan and seasonal greens <i>Herneitä, mantelia, sitruunaa, parmesania ja kauden vihreitä</i>	

ROYALE WITH CHEESE	24
Local prime cut, matured cheddar, dijonnaise, pickles and house fries <i>Hampurilainen kotimaisesta naudanlihasta, kypsää cheddaria, dijonnaisea, pikkelöityä kurkkua ja Cockin ranskalaiset</i>	
NO-MEAT QUARTER POUNDER	22
Lentil patty with beets and courgette, cayenne mayo, tarragon gems, pickled onion and house fries (Add goat cheese +2€) <i>Vegehampurilainen linssi-kasvispihvillä, cayennemajoa, rakuuna-sydänsalaattia, pikkelöityä sipulia ja Cockin ranskalaiset (Lisää vuohenjuustoa +2€)</i>	
FRIED SALMON SALAD	22
Roasted potatoes, haricots verts, cherry tomatoes, pickled onion, caper mayo and salmon roe <i>Paahdettuja perunoita, vihreitä papuja, kirsikkatomaattia, pikkelöityä sipulia, kaprismajoa ja mätiä</i>	
TOKYO BOWL	22
Raw ahi tuna (MSC) OR Crispy tofu, nori rice, avocado, kimchi, carrot, edamame and pickled egg <i>Ahi-tonnikalaa (MSC) TAI Rapeaa tofua, noririisiä, avokadoa, kimchiä, porkkanaa, edamamea ja pikkelöityä kananmunaa</i>	

SWEET & CHEESY

CHEESE	5
Fig jam with a piece of cheese (please ask what we've got!) <i>Viikunahilloa ja pala juustoa</i>	
CRÈME BRÛLÉE	10
ICE CREAM / SORBET	4
Scoop of ice cream or sorbet <i>Pallo jäätelöä tai sorbetta</i>	

CHOCOLATE MARQUISE	10
Chocolate marquise and milk ice cream <i>Suklaamarkiisi ja maitojäätelöä</i>	
PAVLOVA	10
Merinque, rhubarb lemon curd, fresh berries and rhubarb sorbet <i>Marenkia, raparperi-sitruunacurdia, tuoreita marjoja ja raparperisorbetta</i>	

Please turn to our lovely staff for detailed information on allergens – and for recommendations.
Käännä ihmeessä henkilökuntamme puoleen, jos tarvitset lisää tietoa allergeeneista – tai hyviä suosituksia.



THE COCK

APERITIFS & COCKTAILS

PASTIS 10 Ricard, water
HELSINKI GT 14 Helsinki Gin, Fever Tree, pink grapefruit, lingonberries
BLOODY MARY 13 Vodka, tomato, horseradish, Worcestershire, celery salt
NEGRONI 13 Gin, Antica Formula, Campari

COSMOPOLITAN 13 Finlandia Lime, Triple Sec, cranberry, lemon
SUNNY MARGARITA 13 Reposado tequila, Triple Sec, orange, lime
LILLET SPRITZ 12 Lillet white, cucumber bitters, tonic, strawberries
WHISKY SOUR 14 Bourbon, lemon, egg white, maraschino

VIRGIN MARGARITA (NON-ALCO) 8 Orange, cranberry, lime, agave
SPICE & TONIC (NON-ALCO) 9 Seedlip Spice, tonic, pink grapefruit, lingonberry
NO-GRONI (NON-ALCO) 9 Seedlip Garden, The Bitter Note, white wine 0%

BUBBLES

FLORS BLANQUES CAVA RESERVA BRUT ORGANIC 8.5 / 46 SPAIN, Macabeo, Parellada, Xarel-lo
CHAMPAGNE LE BULLET BRUT 13 / 78 FRANCE, Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
ANDRÉ CLOUET BRUT ROSÉ CHAMPAGNE 95 FRANCE, Pinot Noir
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT CHAMPAGNE 115 FRANCE, Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE CHAMPAGNE BRUT . . 235 FRANCE, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

WHITES

PIERRICK HARANG LE PETIT BALTHAZAR BLANC 8.5 / 46 FRANCE, Viognier, Sauvignon Blanc
VILLA DEGLI OLMI PINOT GRIGIO 8.5 / 46 ITALY, Pinot Grigio
LA MARINIÈRE MUSCADET SUR LIE 9.5 / 53 FRANCE, Muscadet
AXEL SCHMITT AUFTAKT RIESLING 9.5 / 68 (1LT) GERMANY, Riesling
MÜLLER-GROSSMANN HM13 10.5 / 60 AUSTRIA, Grüner Veltliner
VALMIÑOR SERRA DE ESTRELA ALBARIÑO 11 / 63 SPAIN, Albariño
MEYER-FONNÉ ALSACE RIESLING 66 FRANCE, Riesling
ANDRÉ DEZAT ET FILS SANCERRE BLANC 74 FRANCE, Sauvignon Blanc
ALBERT BICHOT DOMAINE LONG-DEPAQUIT CHABLIS AOC 13 / 78 FRANCE, Chardonnay
DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE POUILLY-FUISSÉ EN CHATENAY 120 FRANCE, Chardonnay

PINKS

PIERRICK HARANG LE PETIT BALTHAZAR ROSÉ . 8.5 / 46 FRANCE, Cinsault
HENRI GAILLARD CÔTES DE PROVENCE ROSÉ . . . 10 / 56 FRANCE, Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Tibourenc, Mourvèdre
MÜLLER-GROSSMANN ROSÉ VOM ZWEIFELT 60 AUSTRIA, Zweigelt

REDS

PIERRICK HARANG LE PETIT BALTHAZAR ROUGE 8.5 / 46 FRANCE, Merlot
MARQUÉS DE NOMBREVILLA OLD VINES GARNACHA 9.5 / 53 SPAIN, Garnacha
PARLEZ-VOUS MALBEC 9.5 / 53 FRANCE, Malbec
TERRE DA VINO ANSISA BARBERA D'ALBA 53 ITALY, Barbera
VIGNALUCIS EJUS MORELLINO DI SCANSANO . . . 10.5 / 60 ITALY, Sangiovese, Merlot
CHIANTI RISERVA RENZO MASI 60 ITALY, Sangiovese, Colorino
WEINGUT JUDITH BECK BLAUFRÄNKISCH 11 / 63 AUSTRIA, Blaufränkisch
GIACOMO BORGOGNO & FIGLI BARBERA D'ALBA . 11.5 / 67 ITALY, Barbera
JEAN-LUC BALDÈS CLOS TRIGUEDINA 67 FRANCE, Malbec, Merlot, Tannât
DOMAINE BOUTINOT "LES SIX" CAIRANNE AOC 70 FRANCE, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Cunoise, Carignan
CAMILLE GIROUD BOURGOGNE PINOT NOIR 78 FRANCE, Pinot Noir
VILLE DI ANTANÈ AMARONE DELLA VALPOLICELLA . . 88 ITALY, Corvina, Corvinone, Rondinella
DOMAINE RICHÉ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 90 FRANCE, Grenache, Mourvèdre, Syrah

BEERS

LAPIN KULTA PURE ORGANIC 5 / 8.5 Lager 4,5%, Finland
KUKKO PILS 8 Pils 4,5%, Finland
PERONI NASTRO AZZURRO 8 Lager 4,6%, Italy
BROOKLYN NARANJITO PALE ALE 8.5 Pale Ale 4,5%, USA
BROOKLYN DEFENDER IPA 9 Golden IPA 5,5%, USA
MC TAAKIBÖRSTA REMIX 9 Mango IPA 5,3%, Finland
EINSTÖK WHITE ALE 9 White Ale 5,2%, Iceland
HITACHINO NEST PALE ALE 10 Pale Ale 5,5%, Japan
HITACHINO NEST ANBAI ALE 10 Anbai Ale 7,5%, Japan
PERONI LIBERA 6 Lager 0,0%, Italy

SWEETS

CALVET RÉSERVE DU CIRON SAUTERNES 9
GRAHAM'S LATE BOTTLED VINTAGE PORT 8

COFFEES

COFFEE 3.5 Fair-trade and organic certified Paulig Mundo
ESPRESSO / FANCY COFFEES 3.5 / 4.9 Hawaii's own roast 100% arabica
ESPRESSO MARTINI 13 Vodka, Branca Menta, Kahlua, Hawaii espresso
IRISH COFFEE 12 Whisky, Paulig Mundo, cream
HOT SHOT 7 Galliano, Paulig Mundo, cream

