

Bock's[®]
MAKE GOOD!

MENU

TRADITIONS SINCE 1865

BOCK'S CORNER BREWERY - GERBYNTIE 16, 65230 VAASA
Bookings: +358 50 3777000 / sales@bockscornerbrewery.com

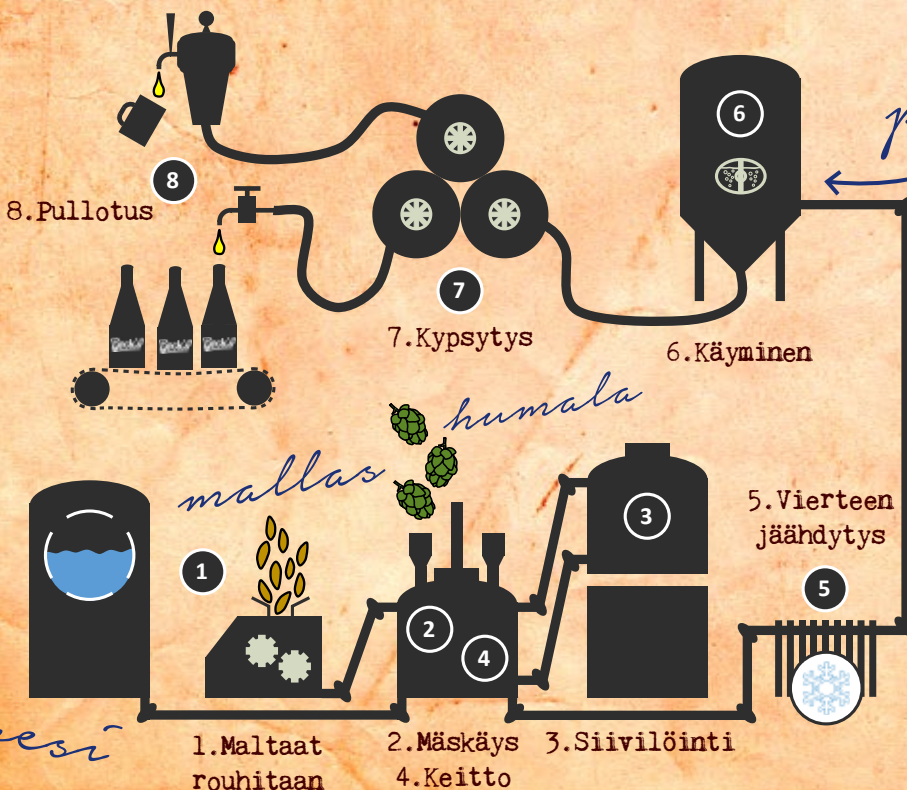


Lyhyt historiikki

Pukinkulma on aina ollut tärkeässä roolissa Vaasalaisten elämässä! Rakennus missä istut pystytettiin 1865 ja hetki sen jälkeen tiloissa aloitti toimintansa alueen ensimmäinen kaupallinen panimo nimeltä Lahti. Vuosien saatossa uusia panimoita tuli ja meni, mutta monen sulautumisen saattelemana vain yksi panimo oli enää jäljellä 1900-luvun alkupuolella; panimo BOCK. Ajan myötä BOCK kasvoi yhdeksi suomen merkittävimäksi itsenäiseksi panimoiksi kunnes se myytiin Hartwallille 1960-luvulla ja suljettiin parikymmentä vuotta myöhemmin 1980-luvulla. Vilkkaana tunnettu alue alkoikin sulkemisen jälkeen hiljalleen kadottaa hohtonsa.

Kolmekymmentä vuotta kerkesi kulua ennen kuin Bock's alkoi uudelleen kehittää aluetta 2014. Ensimmäisenä vuoden 2015 alussa syntyi panimo ja kohta sen jälkeen seuraan liittyi ravintola (joka silloin vielä muistutti enempi bistroa). Vuosien varrella ambitiotaso kasvoi ja tänä päivänä Pukinkulmasta täydet konferenssipalvelut, vastikään rakennettu innovaatiokeskus (Wasa Innovation Center) ja jopa lastentarha. Toiminnan jatkuvasti kehittyessä, yksi asia on kuitenkin pysynyt ennallaan; pyrimme parhaamme mukaan tukemaan lähitaloutta! Käytämme paikallisia toimittajia, järjestämme tapahtumia paikallisten toimijoiden edistämiseksi ja osallistumme aktiivisesti Wasa Innovation Centerin kehittämiseen; siten on myös syntynyt mantramme:

MAKE GOOD!



Tuotamme kaikki oluemme ja siiderimme paikan päällä luontaisista raaka-aineista. Katso koko tarjontamme sivuilta 5 ja 6.

Kelpaisiko jotain kotiin vietävää? Myymälästämme löydät kaikki tämän hetkiset tuotteemme ja se palvelee normaaleina ravintolan aukioloaikoina*. Kysy henkilökunnaltamme lisää!

*Lainsäädännöstä johtuen emme saa myydä alkoholijuomia kotiin vietäväksi klo 21 jälkeen.



Ruokalista

Bock's ruokaideologia perustuu tarkasti valittuihin paikallisiin ja lähituotettuihin raaka-aineisiin. Mietimme ruokalistamme sisällön lähialueen parhaiden tuottajien tarjonnan ja sesongin mukaiseksi. Pyrimme läheisessä yhteistyössä kehittämään, paitsi omaa tarjontaamme, myös tuottajien toimintaa tekemällä ostomme suoraan tuottajilta ilman välikäsiä. Näin tuemme omalla toiminnallamme maaseutumme elinvoimaisuutta ja paikallisen elinkeinon jatkumisen sukupolvelta seuraavalle. Kuluttamalla oikein voit itsekin vaikuttaa lähialueesi kehitykseen kaikkien meidän hyväksemme!

Chef's Menu

Salty Bites

Saaristolaisleipä savulohirilettellä sekä maalaisleipä paah-
paistilla ja porkkanapyrellä.

The House Beef Steak (L,G)

Murea 200g härän ulkofilepihvi & talon tulinen konjakki-
pippurikastike, tarjoillaan talon kasviksilla ja maalaislohko-
perunoilla

TAI

Rainbow Trout & Mushrooms (L,G)

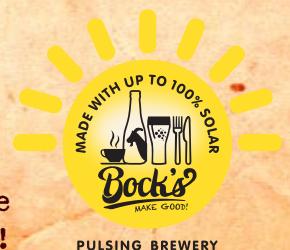
Rapeaksi paistettua kirjolohi & korvasienikastike, tarjoillaan talon
kasviksilla ja Västerbotten juusto-perunaterrini.
Panimomestarin suositus: KULTAPUKKI

Rocky Road & Seasonal Ice Cream (L,G)

Tumma suklaa, glt keksimuraa, vaahtokarkkia ja kauden jäätelöä.
Panimomestarin suositus: COFFEE PORTER

45€/hlö

Tiesitkö, että katamme vuotuisen sähkötarpeemme
omalla aurinkovoimalalla tuotetulla sähköllä!





Alkuruoat & pienpurttavat

Mushroom Soup 12,00€

Kermainen korvasienikeitto, hapankermaa, rapeaa pekonia, tarjoillaan paadettulla maalaisleivällä ja panimon ruskistetulla voilla.

Panimomestarin suositus: KATAJAVEHNÄPUKKI

Salty Bites 13.00€

Saaristolaisleipä & tomattinen rapuskagen ja maalaisleipä & paahto-paisti, kaura fraiche-majoneesi.

Panimomestarin suositus: KULTAPUKKI

Bock's Caesar Salad

Valitse: Rapea Kana, Halloum, Vuohenjuusto, Lohi, Katkarapu

12,00€ alkuruoka

19,50€ pääruoka

Rapea salaattia, kirsikkatomaattia, kurkku, parmesaani juustoa, valkosi-pulikrutonkia, caesar-kastiketta

Panimomestarin suositus: WEISSBIER

(saatavilla myös gluteenittomana)

Brewery Plank 17,00€

Marinoituja mustia ja vihreitä oliiveja, kirsikkatomaattia, salamia, olutmakkaraa, Mozzarella helmi, Manchego juustoa, paholaisen hilloa, tarjoillaan paadettulla maalaisleivällä ja panimon ruskistetulla voilla.

Panimomestarin suositus: TASTING PLATE

(GLUTEENITONTA LEIPÄÄ SAATAVILLA)

Pääruoat

Rainbow Trout & Mushrooms 26,50€ (L,G)

Rapeaksi paistettua kirjolohi & korvasienikastike, tarjoillaan talon kasviksilla ja Västerbotten juusto-perunaterriini.

Panimomestarin suositus: KULTAPUKKI

Chèvre Chicken 26,00€ (L,G)

PAAHDETTUA KANANRINTAA, PAISTETTUA VUOHENJUUSTO & PAHOLAISENHILLO JA MADEIRAKASTIKETTA, TARJOILLAAN TALON KASVIKSILLA JA MAALAISSKALAISILLA.

PANIMOMESTARIN SUOSITUS: PALE ALE

The House Chorizo Meatballs 19,00€ (L,G)

Talon tomaattisessa valkosipulichilikastikeessa beef chorizo lihapullia. Tarjoillaan talon kasviksilla ja maalaislohkoperunoilla & Aiolilla

Panimomestarin suositus: IPA



Bock's Ribs 27,50€ (L,G)

Talon grilli ripsit 500g & Hickory BBQ-kastike, tarjoillaan talon kasviksilla ja rapeat maalaisranskalaiset & Aioli
Panimomestarin suositus: DOPPELBOCK

Brewery Sausages 26,50€ (L,G)

Bock'sin omat grillimakkara, lammasmakkara & bratwursti, talon sinappi. Tarjoillaan talon kasviksilla coleaslaw ja rapeat maalaisranskalaiset
Panimomestarin suositus: DUNKEL

Schwenshaxe (porsaan potka)34,50(L,G)

Talon oluessa yön yli haudutettu porsaan potka 300g & Madeira-kastiketta, tarjoillaan talon kasviksilla ja Västerbotten juusto-perunaterriini.
Panimomestarin suositus: DUNKEL

The House Beef Steak 30,00€ (L,G)

Murea 200g härän ulkofilepihvi & talon tulinen konjakkipippurikastike, tarjoillaan talon kasviksilla ja maalaislohko-perunoilla.
Panimomestarin suositus: DOPPELBOCK

Legend Burger 2.0 22,50€ (L)

150g rotukarjan burgeripihvi, perunabriossi, rapeaa salaattia, tomaattia ja marinoitua punasipulia, cheddarjuustoa sekä BBQ-majoneesia, tarjoillaan maalaisranskalaisilla ja coleslaw salaattilla.

Panimomestarin suositus: INDIA PALE ALE

(burgerit saa tilattua myös gluteenittomana)

Extra lisukkeet 1€ rapea pekoni/sipulirenkaat/aioli/kurkkumajoneesi/vuohenjuusto/halloumi

Crispy Chicken Burger 22,50€ (L)

PANKO-PÄNEROITU BROILERINFILE 160G , PERUNABRIOSSI, RAPEAA SALAATTIA, TOMAATTIA, JALAPENOJA JA MARINOITUA PUNASIPULIA, CHEDDARJUUSTOA SEKÄ CRÈME -MAJONEESIA, TARJOILLAAN MAALAISSRANSKALAISILLA JA COLESLAW SALAATILLA.

PANIMOMESTARIN SUOSITUS: PALE ALE

Vegan Jakki Burger 22,50€ (L)

Pulled BBQ- Jakki, perunabriossi, rapeaa salaattia, tomaattia ja marinoitua punasipulia, vegaaninen juusto, vegaaninen savupaprikamajoneesi & kaura crème fraiche-majoneesi, paahdettua sipulia, tarjoillaan maalaisranskalaisilla ja coleslaw salaattilla.

Panimomestarin suositus: PILS

(burgerit saa tilattua myös gluteenittomana)

Bock's Veggie Seitan Pan 19,00€ (M,G,V)

Tagliatellepastaa ja kermaista kukkakaalikastiketta ja kukkakaalinlehti-Maalaisleipä crumblea.

Panimomestarin suositus: APPLE CIDER



Talon juomat

VAALEAT LAGERIT



KULTAPUKKI

Kestosuosikki ja varma valinta!



PILS

Puhdas saksalainen pils! Toimii koska ja miten vain!

PORTER



COFFEE PORTER

Portteria omalla kahvillä maustettuna, miksikö ei?

TUMMAT LAGERIT



DUNKEL

Kevyt ja lempeä tumma lager.



DOPPELBOCK

Suomen paras tumma lager! Täyteläinen ja mökkamainen.

KAIKKI TALON JUOMAT VALMISTETAAN PAIKAN PÄÄLLÄ JA TARJOILLAAN RAIKKAANA!

TARJOILUKOOT & HINNAT

0,2L 4,00€ - 5,00€
0,4L 8,00€ - 9,50€
1L 17,50€

ERIKOISUUDET

0,1L 8,00€

JOITAKIN TUOTTEITA LÖYTYY VAIN PULLOSTA:

0,33L 7,00€ - 8,50€

AQUA VITAE 4CL 7,50€

ALET



PALE ALE

Yksi myydyimpiä oluitamme. Hedelmäinen, kevyt, helppo!



FINMERICA IPA

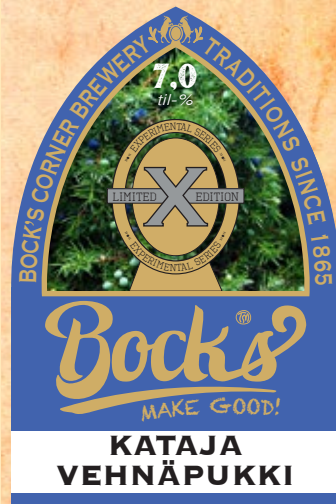
Suomimaltaita ja amerikkalaista humalaa! Make IPA great again!



IPA

Vähemmän kitkerä, mutta sitä enempi aromia!

PAIKALLISUUS



KATAJA VEHNÄPUKKI

Katajan ja vehnän tasapaino. Vahva ja helposti juotava.



Talon juomat

KAUSITUOTTEET



Kesä ja lämmin sää vaatii raikkaan vehnäoluen! Piste!



Syksyisin näyttäytyvä täyteläinen vaalea lager!



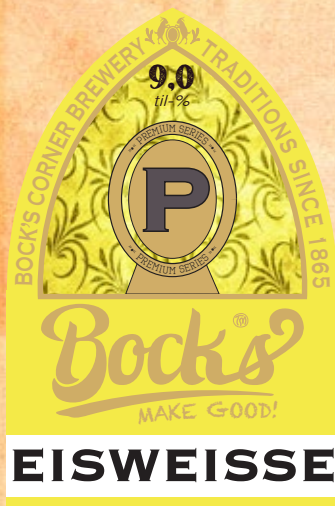
Tumma lager joka ei pelkää raskasta joulupöytää!

ERIKOISERÄT

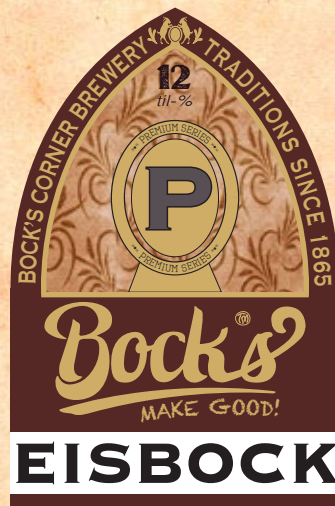


Hedelmäinen humalointi. 25% maltaista korvattu leivällä.

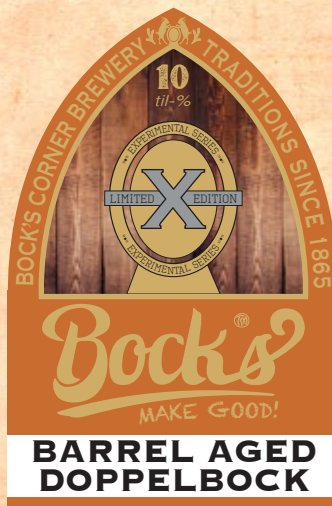
ERIKOISUUDET



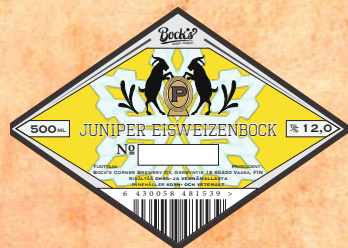
Jäätislaus tekee tästä vehnäoluesta erityisen täyteläisen ja lempeän!



Toinen jäätislattu olut täynnä tummia makuja!

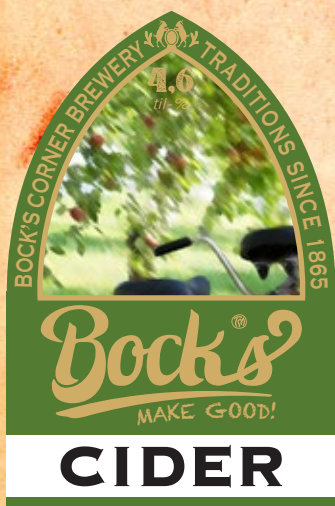


Tynnyrikypsytetty ja monivivahteinen täydellisyys!



Jäätislattu olut, jossa kypsän hedelmän ja katajan makua.

SIIDERT



Kuiva ja samea aito omenasiideri. Kokeile valkoviinin sijaan!



Tekeekö mieli skumpkaa? Ota helmeilevä Helmi siideri!

Olemme rehkinet kovaa vuosien varrella. Tässä joitakin kohokohtia:




2022: Doppelbock (1.)	2022: Barrel Aged Doppelbock (1.)
2022: Dunkel (3.)	2022: Kataja Vehnä (2.)
2021: Dunkel (1.)	2019: Doppelbock (2.)
2020: Doppelbock (3.)	2019: Winterbeer (2.)
2019: Doppelbock (1.)	2018: Dunkel (3.)
2019: Dunkel (Finalisti)	2016: Pils (1.)
2018: Dunkel (3.)	Kila Ciderfestival
	2016: Cider (1.)
	Ilta-Sanomien makutesti
	2019: Doppelbock (2.)



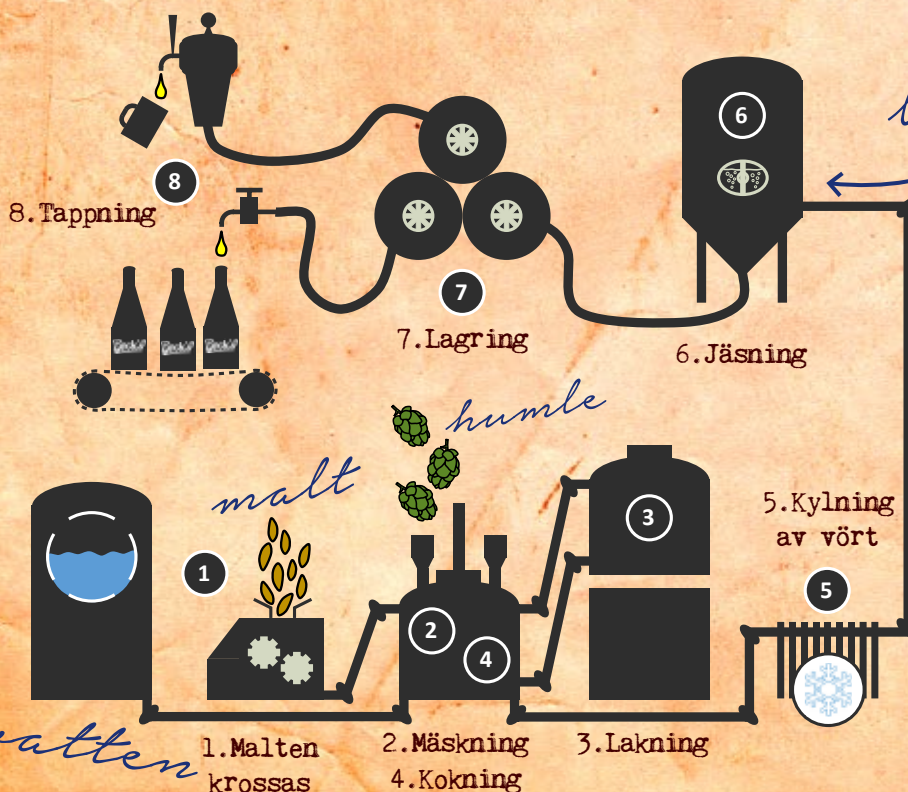
En kort tillbakablick

Bockhörnet har alltid spelat en viktig roll i Vasabornas liv! Byggnaden du sitter i uppfördes 1865 och kort därefter inledde bryggeri Lahti verksamheten som första kommersiella bryggeri i området. Under åren kom nya till och andra försvann, men i början av 1900-talet och efter en rad fusioner stod bara ett bryggeri kvar; bryggeri BOCK. Med tiden växte BOCK till ett av de mest betydande självständiga bryggerierna i Finland tills det på 1960-talet förvärvades av Hartwall och sedermera lades ner i slutet av 1980-talet. Det som tidigare varit ett så livligt område började efter nerläggningen förlora sin glans.

Trettio år hann passera innan Bock's började utveckla området igen 2014. Först ut var bryggeriet i början på 2015 och kort därefter följde restaurangen (som då ännu mest påminnde om en bistro). Under åren växte ambitionsnivån och idag hittar vi i Bockhörnet fullskaliga konferenstjänster, ett nybyggt innovationscenter (Wasa Innovation Center) och till och med ett dagis. Medan verksamheten fortsätter utvecklas finns det en aspekt som står oförändrad; vi gör vårt yttersta för att stöda lokalekonomin! Vi använder lokala leverantörer, ordnar evenemang för att befrämja lokalproducenter och vi deltar aktivt i utvecklingen av Wasa Innovation Center; därav också vårt mantra:



MAKE GOOD!



Vi tillverkar alla våra öl och cider på plats av naturliga råvaror. Se hela utbudet på sidorna 11 och 12.

Saknar du nåt att ta med dig hem? I vår butik som betjänar under restaurangens normala öppethållningstider hittar du hela vårt sortiment. Vår personal hjälper dig gärna att hitta rätt!

*Enligt lag får vi inte sälja alkoholhaltiga produkter efter kl. 21. Regeln gäller endast butiks-försäljningen.



Menyn

Bock's matideologi grundar sig på noggrant utvalda lokala och närproducerade råvaror. Vi utformar vår meny enligt det utbud som närområdets bästa producenter och säsongen erbjuder. Genom att handla direkt med producenten, utan mellanhänder, strävar vi till att bygga nära samarbeten som utvecklar vårt egna utbud, men framförallt också producenternas verksamhet. På så sätt stöder vi med vår verksamhet landsbyggdets livskraft och en fortsättning av den lokala näringen från en generation till nästa. Genom att konsumera rätt kan också du påverka utvecklingen i närområdet för våra allas bästa!

Chef's Meny

Salty Bites

Skärgårdsbröd med rökt laxrilette samt lantbröd med oxstek och morotspuré.

Steak Sirloin

Mör 180g ytterfilé av ox & husets kryddstarka Jaloviina-pepparsås, serveras med husets grönsaker och röstipotatis.

ELLER

Salmon & Mushrooms

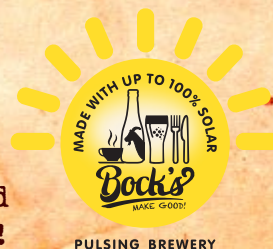
Smörstekt havslax & kantarellstuvning, serveras med husets grönsaker och röstipotatis.

Vanilla X Carrots

Morotskaka med husets vanilj glaserad morot.

44€/pers

Visste du att vi täcker vårt årliga elbehov med elektricitet från vårt egna solkraftverk!





Förrätter & småplock

Mushroom Soup 12,00€

Gräddig kantarellsoppa med chèvrecrème och rökt renkött, serveras med lantbröd och bryggeriets smör.

Bryggmästarens rekommendation: JUNIPER WEIZENBOCK

Salty Bites 13,00€

Skärgårdsbröd med rökt laxrilette samt lantbröd med oxstek och morotspuré.

Bryggmästarens rekommendation: KULTAPUKKI

Bock's Caesar Salad

(alternativ: Kyckling, Lax, räkor)

13,00€ förrätt

21,00€ huvudrätt

Krispig sallad, körsbärstomater, parmesan ost, vitlökskrutonger, caesar dressing, serveras med antingen kyckling, lax eller räkor.

Bryggmästarens rekommendation: WEISSBIER

Brewery Plank 17,00€

Marinerade oliver, körsbärstomater, salami, rökt grisnacke, Västerbottens ost, svartvinbärsgelé, serveras med lantbröd och bryggeriets smör.

Bryggmästarens rekommendation: TASTING PLATE

Huvudrätter

Chèvre Chicken 22,50€

Grillad kyckling med chèvrecrème och svartvinbärssås, serveras med husets grönsaker och vitlöks smaksatt krosspotatis.

Bryggmästarens rekommendation: PALE ALE

Smoked Pig 23,50€

Rökt grisnacke & rödvinssås, serveras med husets grönsaker och vitlöks smaksatt krosspotatis.

Bryggmästarens rekommendation: INDIA PALE ALE

Salmon & Mushrooms 28,90€

Smörstekt havslax & kantarellstuvning, serveras med husets grönsaker och röstipotatis.

Bryggmästarens rekommendation: KULTAPUKKI

Steak Sirloin 29,00€

Mör 180g ytterfilé av ox & husets kryddstarka Jaloviina-pepparsås, serveras med husets grönsaker och röstipotatis.

Bryggmästarens rekommendation: Doppelbock



Steak Entrecôte 36,00€

Övermör 180g entrecôte av oxen & pikantsås, serveras med husets grönsaker och röstipotatis.

Bryggmästarens rekommendation: DUNKEL

Legend Burger 2.0 21,00€

150g burgerbiff av rasboskap, potatis brioche, krispig sallad, tomat, picklad rödlök, cheddarost och BBQ-majonnäs, serveras med lantpommes och coleslaw sallad.

Bryggmästarens rekommendation: INDIA PALE ALE

Pulled Chicken Burger 19,90€

Riven kyckling, potatis brioche, krispig sallad, tomat, picklad rödlök, cheddarost och BBQ-majonnäs, serveras med lantpommes och coleslaw sallad.

Bryggmästarens rekommendation: PILS

Chef's Burger 21,50€

150g burgerbiff av rasboskap, potatis brioche, krispig sallad, tomat, picklad rödlök, cheddarost, rostad bacon och lök, gurkmajonnäs, serveras med lantpommes, lökringar och coleslaw sallad.

Bryggmästarens rekommendation: FINMERICA INDIA PALE ALE

Vegan Burger 2.0 19,90€

Kål-kikärtsbiff, potatis brioche, krispig sallad, tomat, picklad rödlök, vegan ost, paprika majonnäs, rostad lök, serveras med lantpommes och coleslaw sallad.

Bryggmästarens rekommendation: PALE ALE

Bock's Cauliflower Pasta 21,00€

Tagliatelle pasta med gräddig blomkålssås och torkad blomkål-lantbröd crumble.

Bryggmästarens rekommendation: APPLE CIDER

Efterrätter

Chocolate & Raspberry 10,00€

Chokladfondant med kexkross och hallonsorbet.

Bryggmästarens rekommendation: COFFEE PORTER

Vanilla X Carrots 10,00€

Morotskaka med husets vanilj glacerad morot.

Bryggmästarens rekommendation: DUNKEL

Seasonal Ice Cream Express 9,00€

Två glassbollar med kexkross och vispgräddes.

Bryggmästarens rekommendation: Weissbier



Husets drycker

LJUSA LAGER



En evig favorit och ett säkert val!



Ren tysk pils! Fungerar med allt och alla!

PORTER



Porter smaksatt med vårt egna kaffe, varför inte?

MÖRKA LAGER



Lätt och mjuk mörk lager.



Finlands bästa mörka lager! Fyllig med tydlig mokka smak.

ALLA HUSETS DRYCKER PRODUCERAS PÅ PLATS OCH SERVERAS FÄRSKA!

PORTIONER & PRIS:
0,2L 4,00€ - 5,00€
0,4L 8,00€ - 9,50€
1L 17,50€

SPECIALITETER:
0,1L 8,00€

VISSA PRODUKTER FINNS ENDAST PÅ FLASKA:
0,33L 7,00€ - 8,50€

AQUA VITAE 4CL 7,50€

ALE



En av våra mest sålda öl. Fruktig och lätt!

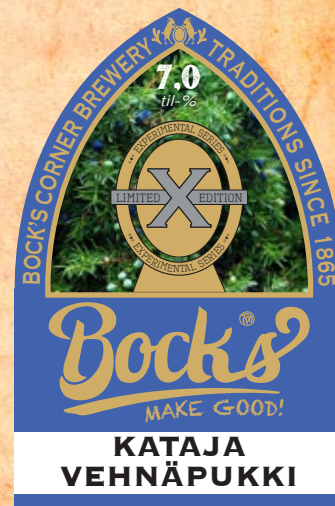


Finsk malt möter amerikansk humle. Make IPA great again!



Mindre besk, men desto mera arom!

LOKALÖL



Mycket smak, lätt att dricka! Enbär och Weissbier kombinerad.



Husets drycker

SÄSONSPRODUKTER



Sommar och värme kräver en fräsch veteöl! Punkt!



En till fyllig ljus lager som hälsar på varje höst!



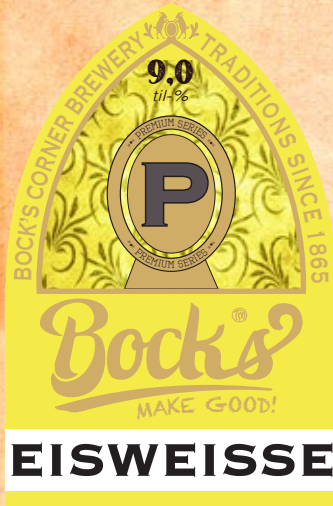
Mörk lager som inte skyr tunga julbord!

SPECIALPARTIER

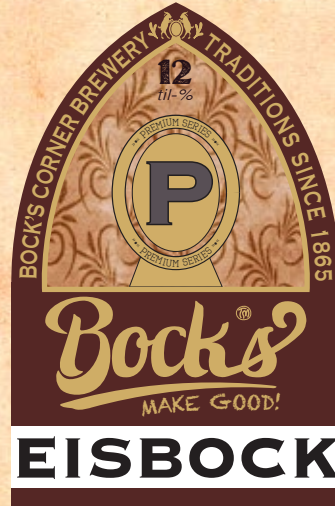


Humlefruktighet, gjort med 25% bröd från Aroma.

SPECIALITETER



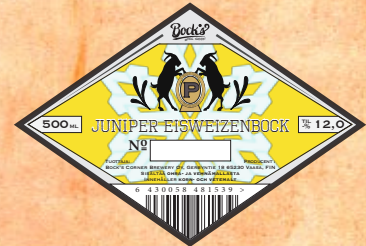
Isdestillering gör denna veteöl extra mjuk och fyllig!



En till isdestillerad öl full av mörka smaker!

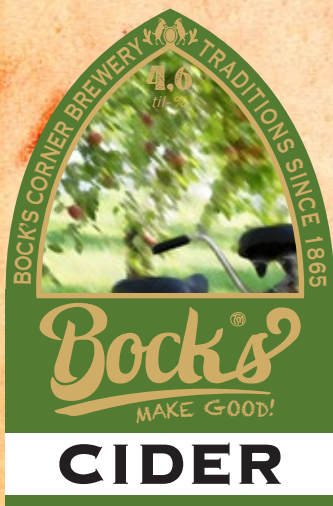


Ekfatslagrad till perfektion! Komplex och spännande!



Isdestillerad! Fruktaromatisk med enbär!

CIDER



Torr och grumlig äkta cider! Prova istället för vitvin!



Sugen på skumppa? Ta en pärlande Helmi cider!

Vi har slitit hårt under åren. Här är några höjdpunkter:



- 2022: Doppelbock (1.)
- 2022: Dunkel (3.)
- 2021: Dunkel (1.)
- 2020: Doppelbock (3.)
- 2019: Doppelbock (1.)
- 2019: Dunkel (Finalisti)
- 2018: Dunkel (3.)



- 2022: Barrel Aged Doppelbock (1.)
- 2022: Kataja Vehnä (2.)
- 2019: Doppelbock (2.)
- 2019: Winterbeer (2.)
- 2018: Dunkel (3.)
- 2016: Pils (1.)
- Kila Ciderfestival
- 2016: Cider (1.)
- Ilta-Sanomien makutesti
- 2019: Doppelbock (2.)



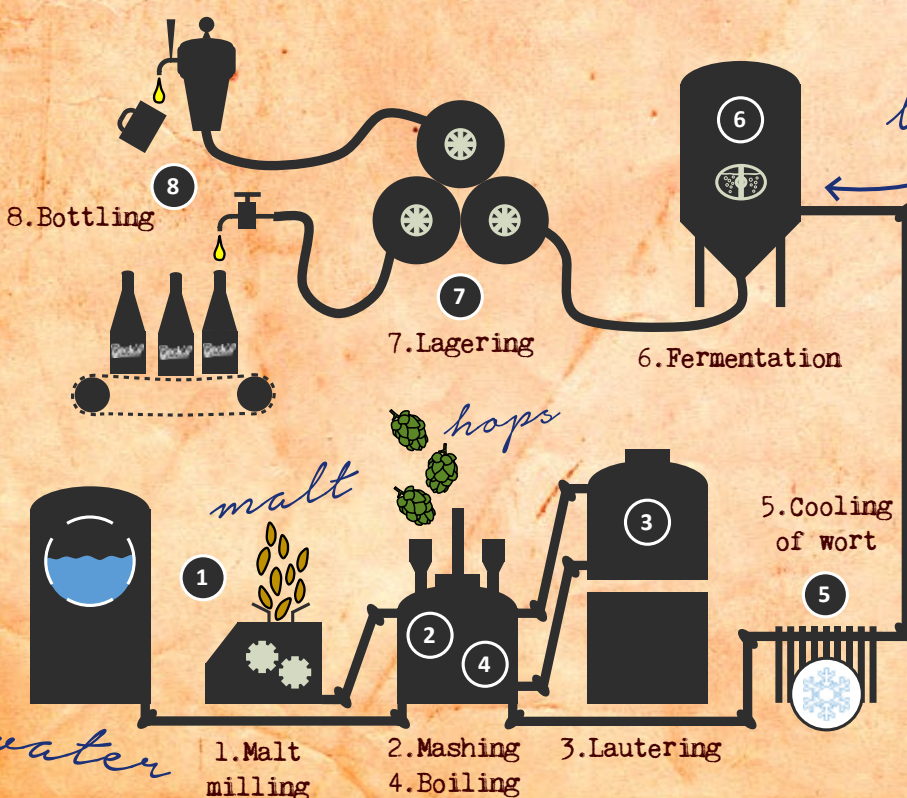
The History in Short

Bock's Corner ("Pukinkulma" in Finnish) has always played an important part in the lives of Vaasa residents. The very building you are in right now was erected in 1865 and shortly after the first commercial brewery in the area, called Lahti, started production. Over the years new breweries came and went, but eventually in the early 1900's, after several mergers, BOCK emerged as the only one left. With time BOCK grew to become one of the leading independent breweries in Finland before being acquired in the 1960's by a leading soft drink manufacturer of the time, Hartwall, and subsequently closed down two decades later in the 1980's. Having been bustling with life the area soon started to lose its former shine.



Thirty years went by before Bock's started developing the area in 2014. First came the brewery in early 2015, shortly followed by the restaurant (which was more of bistro at the time). As time progressed so did the ambitions and today Bock's Corner offers full conference services, a newly constructed innovation center (Wasa Innovation Center) and even a kindergarden. As the operations evolve one thing remains central to all our activities- we do our utmost to support the local economy! We use local suppliers, organize events promoting local producers and we participate actively in the development of Wasa Innovation Center- hence, our mantra:

MAKE GOOD!



We produce all our beers and apple ciders from natural ingredients right here on site. For the full list of our current offering see pages 17 and 18.

Fancy something to bring back home? Our souvenir shop where you'll find all our current beers is open during normal restaurant opening hours. Just ask our staff and they'll happily help you!

*Due to regulations we're not allowed to sell alcoholic beverages from the shop after 9 PM.



The Menu

Bock's food ideology is based on carefully selected local and locally produced ingredients. We form our menu to fit the season and the offerings of the best local producers. By dealing directly with the producer, without intermediaries, we strive to build close co-operations which develop the offerings of ours, as well as those of our suppliers. In this way, through our way of conduct, we support the vitality of our countryside and the continuation of livelihoods from one generation to the next. By consuming correctly, even you can affect the development of our region for the benefit of us all!

Chef's Menu

Salty Bites

Archipelago bread with smoked salmon rilette and a country bread with roast beef and carrot purée.

Steak Sirloin

Tender 180g beef sirloin & house spicy Jaloviina-pepper sauce, served with house vegetables and hash browns.

OR

Salmon & Mushrooms

Butter fried salmon & chantarelle stew, served with house vegetables and hash browns.

Vanilla X Carrots

Carrot cake with vanilla flavoured carrot.

44€/pers

Did you know that our solar plant produces more electricity than our yearly consumption!



PULSING BREWERY



Appetizers

Mushroom soup 12,00€

Creamy chantarelle soup with chèvre cream and smoked reindeer, served with country bread and brewhouse butter.

Brewmaster recommends: JUNIPER WEIZENBOCK

Salty Bites 13,00€

Archipelago bread with smoked salmon rilette and a country bread with roast beef and carrot purée.

Brewmaster recommends: KULTAPUKKI

Bock's Caesar Salad

(options: Chicken, Salmon, Shrimps)

13,00€ appetizer

21,00€ main course

Crispy lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese, garlic croutons, caesar dressing, served with either chicken, salmon or shrimps.

Brewmaster recommends: WEISSBIER

Brewery Plank 17,00€

Marinated olives, cherry tomatoes, salami, smoked pig's neck, Västerbotten cheese, blackcurrant jelly, served with country bread and brewhouse butter.

Brewmaster recommends: TASTING PLATE

Main Courses

Chèvre Chicken 22,50€

Grilled chicken with chèvre cream and blackcurrant sauce, served with house vegetables and garlic flavoured smashed potatoes.

Brewmaster recommends: PALE ALE

Smoked Pig 23,50€

Smoked pig's neck & red wine sauce, served with house vegetables and garlic flavoured smashed potatoes.

Brewmaster recommends: INDIA PALE ALLE

Salmon & Mushrooms 28,90€

Butter fried salmon & chantarelle stew, served with house vegetables and hash browns.

Brewmaster recommends: KULTAPUKKI

Steak Sirloin 29,00€

Tender 180g beef sirloin & house spicy Jaloviina-pepper sauce, served with house vegetables and hash browns.

Brewmaster recommends: DOPPELBOCK



Steak Entrecôte 36,00€

Tender 180g beef entrecôte & piquant sauce, served with house vegetables and hash browns.

Brewmaster recommends: DUNKEL

Legend Burger 2.0 21,00€

150g cattle beef burger, potato brioche, crispy lettuce, tomato, pickled red onion, cheddar cheese and BBQ mayonnaise, served with country fries and coleslaw salad.

Brewmaster recommends: INDIA PALE ALE

Pulled Chicken Burger 19,90€

Pulled chicken, potato brioche, crispy lettuce, tomato, pickled red onion, cheddar cheese and BBQ mayonnaise, served with country fries and coleslaw salad.

Brewmaster recommends: PILS

Chef's Burger 21,50€

150g cattle beef burger, potato brioche, crispy lettuce, tomato, pickled red onion, cheddar cheese, roasted bacon and onion, cucumber mayonnaise, served with country fries, onion rings and coleslaw salad.

Brewmaster recommends: FINMERICA INDIA PALE ALE

Vegan Burger 2.0 19,90€

Cabbage-chickpea patty, potato brioche, crispy lettuce, tomato, pickled red onion, vegan cheese, bell pepper mayonnaise, roasted onions, served with country fries and coleslaw salad.

Brewmaster recommends: PALE ALE

Bock's Cauliflower Pasta 21,00€

Tagliatelle pasta with creamy cauliflower sauce and dried cauliflower & country bread crumble.

Brewmaster recommends: APPLE CIDER

Desserts

Chocolate&Raspberry 10,00€

Chocolate fondant with cookie crumble and raspberry sorbet.

Brewmaster recommends: COFFEE PORTER

Vanilla Carrots 10,00€

Carrot cake with vanilla flavoured carrot

Brewmaster recommends: DUNKEL

Seasonal Ice Cream Express 9,00€

Two ice cream balls with cookie crumble and whipped cream.

Brewmaster recommends: WEISSBIER



House drinks

PALE LAGERS



A 1970's favourite makes its return! A sure choice!



Pure German pils! A solid all-rounder!

PORTERS



Why not throw in some of our self-roasted coffee?

TASTING PLATE

Find your favorite Bock's drink.

Choose six products from tap and find out what you like the most! Choose yourself or we recommend! Cheers!

6 x 0,1 L = 12,50€

DARK LAGERS



Light and smooth dark lager.



Awarded best dark beer in Finland. Do we need say more?

ALL HOUSE DRINKS ARE PRODUCED ON-SITE AND SERVED FRESH!

SERVING SIZE & PRICE:

0,2L 4,00€ - 5,00€

0,4L 8,00€ - 9,50€

1L 17,50€

SPECIALTIES:

0,1L 8,00€

SOME PRODUCTS ARE ONLY AVAILABLE ON BOTTLE:

0,33L 7,00€ - 8,50€

AQUA VITAE 4CL 7,50€

ALES



One of our top sellers! Fruity, light, easy!

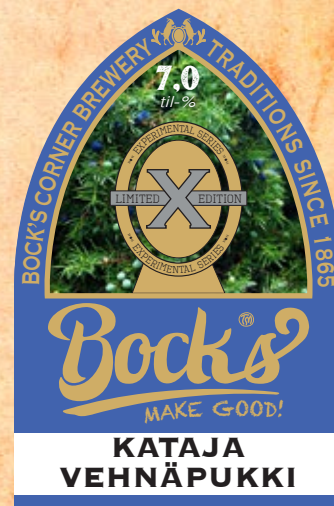


Finnish malts meet American hops. Make IPA great again!



Less bitter and more aromatic than its friend to the left!

LOCAL BEER



A lot of taste, easy to drink! Juniper and Weissbier combined.



House drinks

SEASONALS



Is it summer? Is it warm? This calls for a crisp wheat beer!



Another fullbodied pale lager that pops up every autumn!



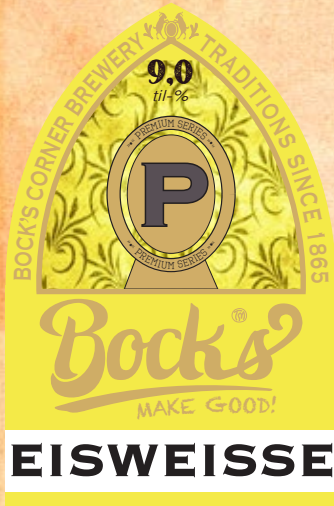
This dark lager will tackle any heavy food on the Christmas table!

SPECIAL BREWS

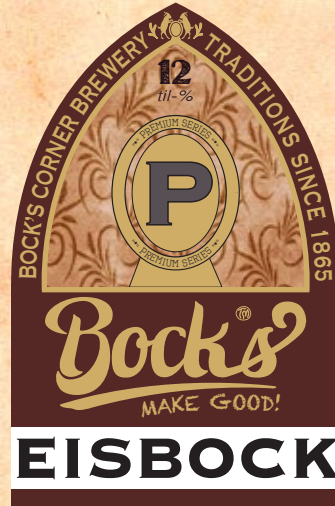


Hoppy fruitiness, made with 25% bread from Aroma bakery.

SPECIALTIES



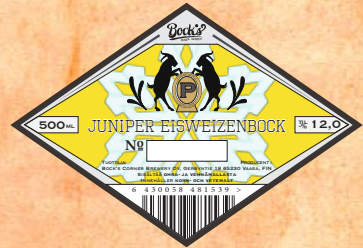
Ice-distilling makes this wheat beer extra smooth and fullbodied!



Another ice-distilled beer packed full of dark flavours!

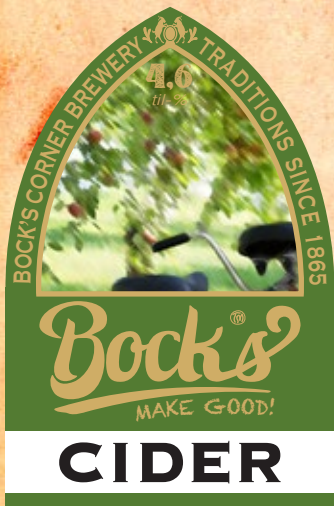


Barrel aged to perfection! Complex flavours in limited editions!



Ice-distilled with flavors of ripe fruits and juniper.

CIDERS



Dry and cloudy, pure apple cider! Easily replaces white wine!



Fancy champagne? Try the heavenly clear cider instead!

We've worked hard over the years and here's some accomplishments we've achieved:

- 2022: Doppelbock (1.)
- 2022: Dunkel (3.)
- 2021: Dunkel (1.)
- 2020: Doppelbock (3.)
- 2019: Doppelbock (1.)
- 2019: Dunkel (Finalisti)
- 2018: Dunkel (3.)



- 2022: Barrel Aged Doppelbock (1.)
- 2022: Kataja Vehnä (2.)
- 2019: Dobbelbock (2.)
- 2019: Winterbeer (2.)
- 2018: Dunkel (3.)
- 2016: Pils (1.)
- Kila Ciderfestival
- 2016: Cider (1.)
- Ilta-Sanomien makutesti
- 2019: Doppelbock (2.)

PANIMOMESTARIN TERVEHDYS!

Suomen pelloilta lasiin, Bock's olut syntyy tarkkaan valikoiduista raaka-aineista ja intohimoisesta työstä! Vaikka valmistusmenetelmämme ovatkin laajalti pysyneet samoina 1800-luvun edeltäjiimme nähden tuovat muuttuvat ajat uusia haasteita mukanaan. Ilmastomuutos ja muuttuvat juomatottumukset vaikuttavat meihin kaikkiin. Siksi iloitsemmekin tänä vuonna siirtymisestä tuotannossamme 100% aurinkosähkön käyttöön ja valmistustilojen laajentuminen mahdollistaa tuotevalikoiman laajentamisen mm. limsoihin ja muihin alkoholittomiin juomiin!

BRYGGMÄSTARENS HÄLSNING!

Från de finska fälten till glaset, Bock's öl föds av noggrannt utvalda råvaror och passionerat arbete! Trots att vi fortfarande använder liknande tillverkningsmetoder som våra företrädare på 1800-talet för nya tider med sig nya utmaningar. Klimatförändringen och förändrade dryckesvanor är något som påverkar oss alla. Därför är det glädjande att produktionen övergår till 100% solet under året och att utvidgningen av våra produktionsutrymmen möjliggör ett utökat sortiment med bl.a. läskedrycker och andra alkoholfria alternativ!

BREWMASTER'S GREETINGS!

From the Finnish fields to the glass, Bock's beers are born from carefully selected ingredients and passionate work! Although our production methods have stayed much the same since our predecessors of the 1800's new challenges come with changing times. Climate change and changing drinking habits are things that affect us all. That's why we're happy to move to 100% solar electricity in our production and the expansion of our facilities will enable us to increase our assortment to include among others soft drinks and other non-alcoholic drinks!

Bierige Grüße!



Alexander Maier
Bock's Braumeister

