

# ALKURUOAT

## MOZZARELLA

14.90 €

Friteerattua minimozzarellaa, voissa paistettuja metsäherkkusieniä, ruskistettua voijauhetta, köyhän miehen tryffeliä ja paahdettua hasselpähkinävinegrettiä (G, V)

## TOAST SKAGEN

15.90 €

Käsin kuorittuja katkarapuja, tilliä, punasipulia ja sitruunaa sekoitettuna majoneesiin tarjoillaan voissa paistetulla paahtoleivällä siianmädin kanssa (L)

## KAMPASIMPUKKA

15.90 €

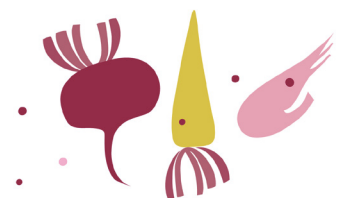
Punajuurigraavattua kampsimpukkaa tarjoillaan pikkelöidyn merilevän, voissa paahdetun kyssäkaalin, sitruunavinegretin ja friteeratun kapriksen kanssa (G, L)

## TATAKI

15.90 €

Kevyesti halstrattua suomalaista härän sisäfileetä juurileivällä tarjoillaan friteeratun kananmunan keltuaisen, siianmädin, pikkelöidyn hopeasipulin ja raastetun piparjuuren kanssa (L)

G = gluteeniton  
L = laktoositon  
V = kasvisruoka



# PÄÄRUOAT

## PAPUJA JA FETAJUUSTOA

25.50 €

Fetajuustogratinoitu paputterriini fetajuustocrèmellä ja chilimajoneesilla tarjoillaan tomaatista, kurkusta, oliiveista, puylinseistä ja juurileipäkrutongeista tehdyn panzanellasalaatin kanssa (V)

## KULTAOTSA-AHVEN

35.50 €

Voissa paistettuja kultaotsa-ahvenen fileitä tarjoillaan kirjolohenmädin, jalopeñomajoneesin, pikkelöidyn savoi-jinkaalin, salaattisipulin, paahdetun kurpitsan ja friteerattujen pikku-perunoiden kanssa (G, L)

## LOHI

38.00 €

Grillattu lohien selkäfilee tarjoillaan karhunlaukkahollandaisen, voissa paistettujen kevätkasvisten, merilevälastujen ja ruskealla voilla maustetun perunapyreen kanssa (G, L)

## ANKANRINTA

36.90 €

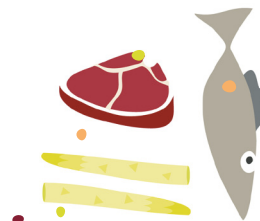
Paistettua ranskalaista ankanrintaa tarjoillaan portviinikastikkeen, salviavoin, paahdetun porkkanapyreen, voissa paistettujen tarhapapujen ja romanescon sekä grillatun bataatin kanssa (G, L)

## HÄRÄN SISÄFILEE

39.90 €

Pippurissa paistettua suomalaista härän sisäfileetä tarjoillaan paahdetun valkosipulivoin, punaviinikastikkeen, grillatun vihreän parsan ja raakapaistettujen perunoiden kanssa (G, L)

G = gluteeniton  
L = laktoositon  
V = kasvisruoka



# JUUSTOT

## BRILLAT SAVARIN

15.90 €

Vaahdotettua brillat savarin -juustoa Husä-näkkileivällä, viikunamarmeladilla, rosmariinisiirapilla ja paahdetuilla saksanpähkinöillä

# JÄLKIRUOAT

## MUSTIKKA

14.90 €

Mustikkacrèmeä, kardemummakakkua, mustikoita, vanhanajan vaniljajäätelöä ja sitruunamarengia (G, L)

## SUKLAA

14.90 €

Suklaafondantti tarjoillaan maitosuklaaganachen, vadelmasorbetin, suklaamurusten ja vaniljakermavaahdon kanssa (L)

## BLONDIE

14.90 €

Valkosuklaamutakakku tarjoillaan vaniljamarinoidun persikan, sitruunamoussen ja paahdetun mantelin kanssa (G)

## JÄÄTELÖ TAI SORBETTI

5.00 €  
/pallo

Kysy tarjoilijalta illan kotitekoisista jäätelö- ja sorbettivaihtoehdoista (G)

## INDIGON SUKLAAKONVEHDIT

3.50 €  
/kpl

Eri makuisia suklaakonvehteja (G)

G = gluteeniton  
L = laktoositon



# À LA CARTE

TARJOILLAAN RAVINTOLASSA KLO 17.00 ALKAEN

## ALKURUOAT

### MOZZARELLA 14.90 €

Friteerattua minimozzarellaa, voissa paistettuja metsäherkkusieniä, ruskistettua voijauhetta, köyhän miehen tryffeliä ja paahdettua hasselpähkinävinegrettiä (G, V)

### TOAST SKAGEN 15.90 €

Käsin kuorittuja katkarapuja, tilliä, punasipulia ja sitruunaa sekoitettuna majoneesiin tarjoillaan voissa paistetulla paahtoleivällä siianmädin kanssa (L)

### KAMPASIMPUKKA 15.90 €

Punajuurigravattua kampsimpukkaa tarjoillaan pikkelöidyn merilevän, voissa paahdetun kyssäkaalin, sitruunavinegretin ja friteeratun kapriksen kanssa (G, L)

### TATAKI 15.90 €

Halstrattua suomalaista härän sisäfileetä juurileivällä tarjoillaan friteeratun kananmunan keltuaisen, siianmädin, pikkelöidyn hopeasipulin ja raastetun piparjuuren kanssa (L)

## JÄLKIRUOAT

### MUSTIKKA 14.90 €

Mustikkacrèmeä, kardemummakakua, mustikoita, vanhanajan vaniljajäätelöä ja sitruunamarenkia (G, L)

### SUKLAA 14.90 €

Suklaafondatti tarjoillaan maitosuklaaganachen, vadelmasorbetin, suklaamurusten ja vaniljakermavaahdon kanssa (L)

### BLONDIE 14.90 €

Valkosuklaamutakakku tarjoillaan vaniljamarinoidun persikan, sitruunamoussen ja paahdetun mantelin kanssa (G)

### JÄÄTELÖ JA SORBETTI 5.00 €

Kysy tarjoilijalta illan kotitekoisista jäätelö- ja sorbettivaihtoehdoista (G)

### INDIGO SUKLAAKONVEHDIT 3.50 €

Eri makuisia suklaakonvehteja (G)

## PÄÄRUOAT

### PAPUJA JA FETAJUUSTOA 25.50 €

Fetajuustogratinoitu paputteriini fetajuustocrèmellä ja chilimajoneesilla tarjoillaan tomaatista, kurkusta, oliiveista, puylinseistä ja juurileipäkrutongeista tehdyn panzanellasalaatin kanssa (V)

### KULTAOTSA-AHVEN 35.50 €

Voissa paistettuja kultaotsa-ahvenen fileitä tarjoillaan kirjolohenmädin, jalopeñomajoneesin, pikkelöidyn savoiinkaalin, salaattisipulin, paahdetun kupitsan ja friteeratujen pikkuperunoiden kanssa (G, L)

### LOHI 38.00 €

Grillattua lohien selkäfileetä tarjoillaan karhunlaukkahollandaisen, voissa paistettujen kevätkasvisten, merilevälastujen ja ruskealla voilla maustetun perunapyreen kanssa (G, L)

### ANKARINTA 36.90 €

Paistettua ranskalaista ankanrintaa tarjoillaan portviinikastikkeen, salviavoin, paahdetun porkkanapyreen, voissa paistettujen tarhapapujen, romanescon ja grillatun bataatin kanssa (G, L)

### HÄRÄN SISÄFILEE 39.90 €

Pippurissa paistettua suomalaista härän sisäfileetä tarjoillaan paahdetun valkosipulivoin, punaviinikastikkeen, grillatun vihreän parsan ja raakapaistettujen perunoiden kanssa (G, L)

## JUUSTOT

### BRILLAT SAVARIN 15.90 €

Vaahdotettua brillat savarin -juustoa Huså-näkkileivällä, viikunamarmeladilla, rosmariinisiirapilla ja paahdetuilla saksanpähkinöillä

G = gluteeniton  
L = laktoositon  
V = kasvisruoka

