

ALKURUOAT

RUUSUKAALI

13.90 €

Tempurafriteerattu ruusukaali tarjoillaan ponzu-kastikkeen, seesamimajoneesin, limetin ja kaalijauheen kanssa (V, M)

TOAST SKAGEN

14.90 €

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

BLINI

14.90 €

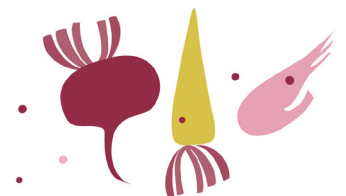
Pieni tattarilettu tarjoillaan siianmädin, vispatun smetanan ja hienoksi pilkotun punasipulin ja sitruunan kanssa (L)

TARTAR

15.50 €

Gini- ja katajanmarjagraavattua tartaria suomalaisesta härän sisäfileestä tarjoillaan maa-artisokkakeiton, savustetun parmesaanicrémen ja friteeratun taikinajuuren kanssa (L)

G = gluteeniton
L = laktoositon
M = maidoton
V = kasvisruoka



PÄÄRUOAT

JUURIKKAAT

25.00 €

Paahdettua ja friteerattua keltajuurta, raitajuurta ja punajuurta tarjoillaan tomaatticonsommén, paahdettujen kikherneiden, soijapapujen, krassen ja paahdetun sipulimajoneesin ja rösti-perunan kanssa (G, M, V)

TURSKA

36.00 €

Paistettua turskan selkää tarjoillaan valkoviini-simpukkakastikkeen, kerma-viilissä hapatetun voissa paistetun kaalin, grillatun sydänsalaatin ja maa-artisokkapyreen kanssa (G, L)

LOHI

34.00 €

Grillattu lohifilee tarjoillaan äyriäisrisoton, savustetun äyriäisvaahdon, parmesaanin, tillipaahdettujen porkkanoiden ja sitruunavinegreтин kanssa (G, L)

TENDER STRIP STEAK

32.00 €

Grillattu skotlantilainen tender strip steak tarjoillaan jalapenokastikkeen, kuusiviinietikan ja savustetun perunapyreen kanssa (G)

HÄRÄN SISÄFILEE

38.00 €

Grillattu suomalainen härän sisäfilee tarjoillaan vispatun ruskistetun rakuunavoin, punaviinikastikkeen, bellaverden ja raakapaistetun timjami-perunan kanssa (G, L)

G = gluteeniton
L = laktoositon
M = maidoton
V = vegaaninen



JUUSTOT

VUOHENJUUSTO

15.00 €

Hunaja- ja rosmariinigratinoitua vuohenjuustoa ahvenanmaalaiselta Wättersin tilalta tarjoillaan digestive-murujen ja rosmariinjäätelön kanssa

JÄLKIRUOAT

PÄÄRYNÄ

14.50 €

Kuohuviinissä keitetty vaniljalla maustettu päärynä tarjoillaan sitruunacrémen, rapean kauran ja kinuskilastun kanssa (L)

VANILJAJÄÄDYKE

14.50 €

Vaniljajäädye rapeaksi paahdetulla sokerikuorrutteella tarjoillaan mustikoiden, kandeerattujen hasselpähkinöiden ja mustikkasorbetin kanssa (L, G)

SUKLAA JA MINTTU

14.50 €

Suklaamousse tummasta suklaasta tarjoillaan pehmeän suklaakakun, minttuganachen ja minttujäätelön kanssa (G)

JÄÄTELÖ TAI SORBETTI

4.50 €

Kysy tarjoilijalta illan kotitekoisten jäätelö- ja sorbettivalikoimasta (G)

/pallo

INDIGON SUKLAAKONVEHDIT

2.90 €

Eri makuisia suklaakonvehteja (G)

/kpl

G = gluteeniton
L = laktoositon



À LA CARTE

TARJOILLAAN À LA CARTE RAVINTOLASSA 17.00 ALKAEN

ALKURUOAT

RUUSUKAALI 13.90 €

Tempurafriteerattu ruusukaali tarjoillaan ponzu-kastikkeen, seesamimajoneesin, limetin ja kaalijauheen kanssa (V, M)

TOAST SKAGEN 14.90 €

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

BLINI 14.90 €

Pieni tattarilettu tarjoillaan siianmädin, vispatun smetanan ja hienoksi pilkotun punasipulin ja sitruunan kanssa (L)

TARTAR 15.50 €

Gini- ja katajanmarjagraavattua tartaria suomalaisesta härän sisäfileestä tarjoillaan maa-artisokkakeiton, savustetun parmesaanicrémen ja friteeratun taikinajuuren kanssa (L)

JÄLKIRUOAT

PÄÄRYNÄ 14.50 €

Kuohuviinissä vaniljalla maustettu keitetty päärynä tarjoillaan sitruunacrémen, rapean kauran ja kinuskilastun kanssa (L)

VANILJAJÄÄDYKE 14.50 €

Vaniljajäädye rapealla kinuskikuorrut- teella tarjoillaan mustikoiden, kandee- rattujen hasselpähkinöiden ja mustikka- sorbetin kanssa (L, G)

SUKLAA JA MINTTU 14.50 €

Suklaamousse tummasta suklaasta tar- joillaan pehmeän suklaakakun, minttu- ganachen ja minttujäätelön kanssa (G)

JÄÄTELÖ TAI SORBETTI 4.50 € / pallo

Kysy tarjoilijalta illan kotitekoisten jäätelö- ja sorbettivalikoimasta (G)

SUKLAAKONVEHDIT 2.90 € / kpl

Eri makuisia suklaakonvehteja (G)

PÄÄRUOAT

JUURIKKAAT 25.00 €

Paahdettua ja friteerattua keltajuurta, raitajuurta ja punajuurta tarjoillaan tomaatticonsommén, paahdettujen kikherneiden, soijapapujen, krassen ja paahdetun sipulimajoneesin ja rösti- perunan kanssa (G, M, V)

TURSKA 36.00 €

Paistettua turskan selkää tarjoillaan valkoviini-simpukkakastikkeen, kermaviilissä hapatetun voissa paistetun kaalin, grillatun sydänsalaatin ja maa-artisokkapyreen kanssa (G, L)

LOHI 34.00 €

Grillattu lohifilee tarjoillaan äyriäisriso- ton, savustetun äyriäisvaahdon, parme- saanin, tillipaahdettujen porkkanoiden ja sitruunavinegretin kanssa (G, L)

TENDER STRIP STEAK 32.00 €

Grillattu skotlantilainen tender strip steak tarjoillaan jalapenokastikkeen, kuusiviinietikan ja savustetun peruna- pyreen kanssa (G)

HÄRÄN SISÄFILEE 38.00 €

Grillattu suomalainen härän sisäfilee tarjoillaan vispatun ruskistetun rakuunavoin, punaviinikastikkeen, bellaverden ja raakapaistetun timjami- perunan kanssa (G, L)

JUUSTOT

VUOHENJUUSTO 15.00 €

Hunaja- ja rosmariinigratinoitua vuohen- juustoa ahvenanmaalaiselta Wättersosin tilalta tarjoillaan digestive-murujen ja rosmariinijäätelön kanssa

G = gluteeniton
L = laktoositon
M = maidoton
V = kasvisruoka

