

## A LA CARTE

### ALKURUOAT / STARTERS

- Hillostettua siikaa, savustettua jogurttia, suolaheinää ja tillisipsiä L,G** 15 €  
Charred whitefish, smoked sour cream, field sorrel and dill crisps L,G  
Suositusviini: Arthur Metz Grand Cru Steinklotz Riesling, Ranska
- Grillattua pulpoa, ratatouillea, mustaa aiolia ja sinapinsiemeniä M,G** 16 €  
Grilled pulpo, ratatouille, black aioli, pickled mustard seeds M, G  
Suositusviini: Medusa Albariño, Espanja
- Grillattua valkoista sekä vihreää parsaa, uppomuna ja savuhollandaise L,G** 13 €  
Char grilled white & green asparagus, poached egg and smoked Hollandaise sauce L, G  
Suositusviini: Klosterneuburg Grüner Veltliner Classic, Itävalta
- Tar-tar naudan flank steakista, anjoviskreemiä, vesikrassia, keltuaista ja macadamiapähkinää M,G** 15 €  
Tartare of beef flank steak, anchovy cream, egg yolk and macadamia nut M, G  
Suositusviini: Moillard Le Duche Pinot Noir, Ranska

### PÄÄRUOAT / MAIN COURSES

- Kuhaa, kuhawallenberg, kukkakaalia, pinaattia, paistisipulia confit ja mäti-ruohosipulikastiketta L,G** 32 €  
Pan fried zander, zander patty, cauliflower, spinach, onion confit, beurre blanc with roe and chives L, G  
Suositusviini: Arthur Metz Grand Cru Steinklotz Riesling, Ranska
- Emmervehnäpuuroa, herkkutattia, rapeaa emmervehnää, kesäkurpitsankukkaa ja chimichurria L** 27 €  
Emmer wheat porridge and ceps, zucchini flower and chimichurri L  
Suositusviini: Domaine de la Baume Elisabeth Viognier, Ranska
- Karitsan ulkofileetä, karitsan niskaa, grillattua parsaa, pikkelöityä retiisiä ja bordelaiskastiketta L,G** 35 €  
Lamb sirloin and neck, char grilled asparagus, pickled radish and sauce Bordelaise L, G  
Suositusviini: Nepenthe Altitude Shiraz, Australia
- Dry aged entrecôte 200 g, haudutettua pinaattia, bearnaiskastiketta ja käsin tehtyjä tryffeliranskalaisia L,G** 46 €  
Dry aged entrecote 200g, braised spinach, Bearnaise sauce and handmaid French fries with Tryffle L, G  
Suositusviini: Marquès de Cáceres Exellens Reserva Tempranillo, Espanja

### JÄLKIRUOAT / DESSERTS

- Raparperia, italialaista marenkia, vaniljaa, mansikkaspongecake ja kuusenkerkkäjäätelöä L,(G)** 13 €  
Rhubarb, Italian marenque, vanilla, strawberry sponge cake and spruce tip flavoured ice cream L, (G)  
Suositusviini: Huxelrebe Auslese Bio Lorenz 2019, Saksa
- Rubysuklaa pannacottaa, tuoretta vadelmaa, vadelmasorbettia, lakritsisiirappia ja karamellisoitua popcornia L,(G)** 13 €  
Ruby chocolate pannacotta, fresh raspberries, raspberry sorbet, licorice syrup and caramellised popcorn L, (G)  
Suositusviini: Beerenauslese Rose, Itävalta
- Ranskalaisia tilajuustoja, hamppunäkkäriä ja hilloketta VL** 13 €  
Selection of French cheese, hemp seed crisps and marmalade V  
Suositusviini: Verduzzo Dorigo 2020, Italia

**Grillattua valkoista sekä vihreää parsaa, uppomuna ja savuhollandaise L,G**  
Char grilled white & green asparagus, poached egg and smoked Hollandaise sauce L, G  
Suositusviini: Klosterneuburg Grüner Veltliner Classic, Itävalta

\*\*\*

**Tar-tar naudan flank steakista, anjoviskreemää, vesikrassia, keltuaista ja macadamiapähkinää M,G**  
Tartare of beef flank steak, anchovy cream, egg yolk and macadamia nut M, G  
Suositusviini: Moillard Le Duche Pinot Noir, Ranska

\*\*\*

**Kuhaa, kuhawallenberg, kukkakaalia, pinaattia, paistisipulia confit ja mäti-ruohosipulikastiketta L,G**  
Pan fried zander, zander patty, cauliflower, spinach, onion confit, beurre blanc with roe and chives L, G  
Suositusviini: Arthur Metz Grand Cru Steinklotz Riesling, Ranska

\*\*\*

**Ranskalaisia tilajuustoja, hamppunäkkäriä ja hilloketta VL**  
Selection of French cheese, hemp seed crisps and marmalade VL  
Suositusviini: Verduzzo Dorigo 2020, Italia

\*\*\*

**Raparperia, italialaista marenkia, vaniljaa, mansikkaspongecake ja kuusenkerkkäjäätelöä L,(G)**  
Rhubarb, Italian marenque, vanilla, strawberry sponge cake and spruce tip flavoured ice cream L, (G)  
Suositusviini: Huxelrebe Auslese Bio Lorenz 2019, Saksa

**70 €**

Viinipaketti / Wine package 65 €

### **Menu Vege**

**Grillattua valkoista sekä vihreää parsaa, uppomuna ja savuhollandaise L,G**  
Char grilled white & green asparagus, poached egg and smoked Hollandaise sauce L, G  
Suositusviini: Klosterneuburg Grüner Veltliner Classic, Itävalta

\*\*\*

**Vissysoisse, rapeaa perunaa ja lipstikkaa L,G**  
Vissysoisse, crispy potatoes and lipstick  
Suositusviini: Cuvée des Visitandines Chardonnay, Ranska

\*\*\*

**Emmervehnäpuuroa, herkkutattia, rapeaa emmervehnää, kesäkurpitsankukkaa ja chimichurria L**  
Emmer wheat porridge and ceps, zucchini flower and chimichurri L  
Suositusviini: Domaine de la Baume Elisabeth Viognier, Ranska

\*\*\*

**Ranskalaisia tilajuustoja, hamppunäkkäriä ja hilloketta VL**  
Selection of French cheese, hemp seed crisps and marmalade VL  
Suositusviini: Verduzzo Dorigo 2020, Italia

\*\*\*

**Raparperia, italialaista marenkia, vaniljaa, mansikkaspongecake ja kuusenkerkkäjäätelöä L,(G)**  
Rhubarb, Italian marenque, vanilla, strawberry sponge cake and spruce tip flavoured ice cream L, (G)  
Suositusviini: Huxelrebe Auslese Bio Lorenz 2019, Saksa

**64 €**

Viinipaketti / Wine package 65 €