

MENU



MENU CHEF

Lohi "sashimi" | Salmon "sashimi"

Kylmäsavustettua lohta, japanilaista majoneesia ja piparjuurta L, G
Cold smoked salmon with Japanese mayonnaise and horseradish

Brisket

Korean BBQ -glaseerattua häränrintaa, paahdettua ja kimchillä
maustettua ruusukaalia, soijamarinoituja siitakesieniä L, G
*Korean BBQ-glazed beef brisket, kimchi-seasoned roasted brussels sprouts,
and soy-marinated shiitake mushrooms*

Puolukka Financier | Lingonberry Financier

Suolakaramellia ja jogurttijäätelöä L, sis. mantelia
With salted caramel and yogurt ice cream

59 €

VEGETARIAN MENU

Mustajuuri | Black Salsify

Paahdetulla valkosipulilla maustettua mustajuurikeittoa, fermentoitua valkosipulia ja savustettua jalotofua Veg, G

Black salsify soup seasoned with roasted garlic, topped with fermented garlic, and smoked tofu

Gnocchit ja kurpitsa | Gnocchi and Pumpkin

Salviassa paistettuja gnoccheja, myskikurpitsaa, ricottaa ja parmesan-kastiketta L, G

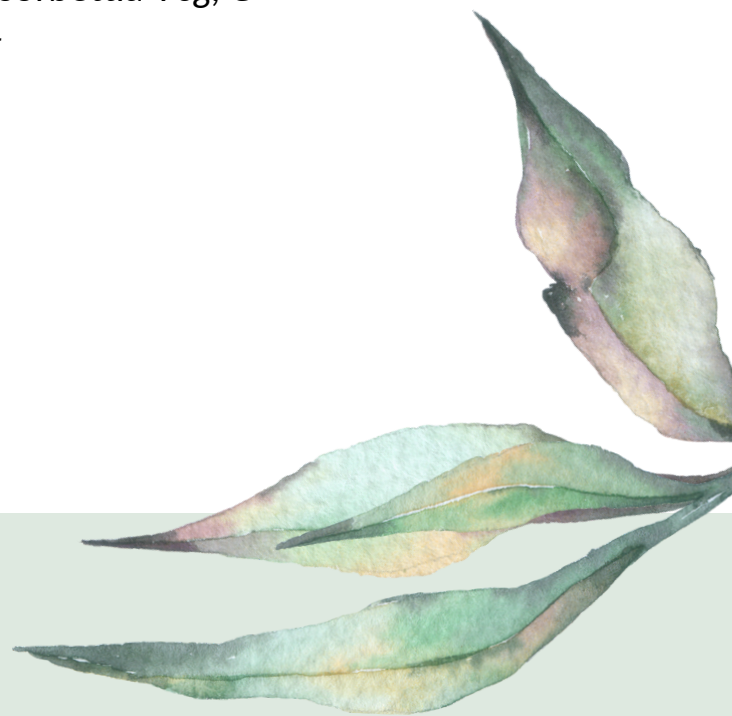
Fried gnocchi with sage, butternut squash, ricotta, and Parmesan sauce

Sahramivanukas | Saffron Pudding

Maustainen saframivanukas ja mandariinisorbettia Veg, G

Spiced saffron pudding and mandarin sorbet

56 €



ALKUUN | STARTERS

Karitsatartar "Ras el Hanout" | Lamb Tartare "Ras el Hanout"

Paahdettua valkosipulijogurttia, minttua ja granaattiomenaa L, G

With roasted garlic yogurt, mint, and pomegranate

18 €

Lohi "sashimi" | Salmon "sashimi"

Kylmäsavustettua lohta, japanilaista majoneesia ja piparjuurta L, G

Cold smoked salmon with Japanese mayonnaise and horseradish

17 €

Mustajuuri | Black Salsify

Paahdetulla valkosipulilla maustettua mustajuurikeittoa, fermentoitua valkosipulia ja savustettua jalotofua Veg, G

Black salsify soup flavored with roasted garlic, topped with fermented garlic, and smoked tofu

14 €

Leipää | Bread

Ruskistetussa voissa paistetut perunarieskat L

Potato flatbread fried in browned butter

6 €



Platta

PÄÄRUOAT | MAIN COURSES

Black Angus

Marmorisoitunutta Black Angus -härän ulkofilettä, chimichurria, ranskalaisia perunoita ja tomaatti-sipulisalaattia L, G

Marbled Black Angus sirloin, chimichurri, french fries, and tomato-onion salad

47 €

Brisket

Korean BBQ -glaseerattua häränrintaa, paahdettua ja kimchillä maustettua ruusukaalia, soijamarinoituja siitakesieniä L, G

Korean BBQ-glazed beef brisket, roasted and kimchi-seasoned brussels sprouts, and soy-marinated shiitake mushrooms

34 €

Kuha | Zander

Haudutettua kuhaa, curry-simpukkakastiketta, savustettua simpukkaa ja bataattia L, G

Stewed zander, curry seasoned mussel sauce, smoked mussels, and sweet potato

36 €

Gnocchit ja kurpitsa | Gnocchi and Pumpkin

Salviassa paistettuja gnoccheja, myskikurpitsaa, ricottaa ja parmesan-kastiketta L, G

Fried gnocchi with sage, butternut squash, ricotta, and Parmesan sauce

32 €

Lihojen alkuperämaat / Countries of origin of meat:

Karitsa | Lamb - Finland

Black Angus - USA

Häränrinta | Brisket - USA

LOPPUUN | DESSERTS

Puolukka Financier | Lingonberry Financier

Suolakaramellia ja jogurttijäätelöä L, sis. mantelia

Lingonberry Financier, salted caramel and yogurt ice cream

13 €

Sahramivanukas | Saffron Pudding

Mausteinen sahrmivanukas ja mandariinisorbettia Veg, G

Spicy saffron pudding and mandarin sorbet

13 €

L=laktoositon, Veg=vegaaninen, G=gluteeniton

L=lactose-free, Veg=vegan, G=gluten-free

Sis. mantelia = contains almond

