



Menu Kaarna

60,50

Lohta kahdella tapaa

Pintapoltettua graavilohta ja lohi-mätimoussea, sekä tillipiimää

Duo of salmon

Blow torched cured salmon and Salmon and roe mousse with dill buttermilk

Grillattua nautan sisäfilettä

Sinappista perunagratiinia, paahdettuja juureksia ja tummaa punaviinikastiketta

Grilled beef tenderloin

Mustard scented potato gratin, roasted root vegetables and Dark red wine reduction

Kauden pannacotta

Paahdettua marenkia ja valkosuklaata

Seasonal pannacotta

Toasted meringues and confit white chocolate

SUOSITUSVIINIT MENULLE:

Bründmayer riesling steinmassel, riesling, Itävalta **75,00**

Nederburg shiraz, shiraz, Etelä-Afrikka **47,00**

Gazes muscat de riversaltes, muscat d`Alexandrie 50%, muscat à petits grains 50%, Ranska **55,00**

Edellyttää yhtenäistä tilausta koko ryhmältä. Minimihenkilömäärä 20. Ennakkotilaus viimeistään 7 vrk ennen varauksen ajankohtaa.



Menu Tuohi

52,50

Kukkakaali-sahramikeittoa

Paahdettua kukkakaali- ja parsakaalimurua

Cauliflower and saffron soup

Roasted cauliflower and parsley crumb

— — —

Grillattua kananrintaa

Murskattua yrttiperunaa, itse tehtyä bearnaisekastiketta sekä papu-pekoniinyttä

Grilled chicken breast

Herb crushed potatoes, fresh bearnaise sauce and green beans wrapped in bacon

— — —

Pieni tummasuklaakaku

Kauden marjoja

Mini dark chocolate torte

Seasonal berry

SUOSITUSVIINIT MENULLE:

Ruffinino prosecco, Glera, Italia **48,00**

Secret de lunes pinot noir, pinot noir, Ranska **54,00**

Kahvi/avec

Edellyttää yhtenäistä tilausta koko ryhmältä. Minimihenkilömäärä 20. Ennakkotilaus viimeistään 7 vrk ennen varauksen ajankohtaa.



Menu Kerkkä

50,50

Raputერიინiä ja katkarapu skagenia

Rapeaa saaristolaisleipää sekä tilliöljyä

Crab terrine and prawn Skagen

Crispy malt bread and dill oil

Porsaan sisäfilettä

Vuohenjuusto-kermaperunaa, punakaalia sekä Jaloviinalla maustettua pippurikastiketta

Pork tenderloin

Goats cheese cream potatoes, red cabbage and Finnish jaloviina sauce

Vaniljajuustokakkua

Marinoituja marjoja sekä rapeaa kakkumurua

Glassed vanilla cheesecake

marinated berries and twice baked cake crumb

SUOSITUSVIINIT MENULLE::

Domaine laroche chablis, chardonnay, Ranska **88,00**

Ruffino chianti organic, sangiovese 70%, merlot 30%, Italia **44,00**

Gazes muscat de riversaltes, muscat d' Alexandrie 50%, muscat à petits grains 50%, Ranska **55,00**

Edellyttää yhtenäistä tilausta koko ryhmältä. Minimihenkilömäärä 20. Ennakkotilaus viimeistään 7 vrk ennen varauksen ajankohtaa.



Menu Naava (kasvis)

50,50

Sitruunalla maustettua kasvis-tabbouleh salaattia

Marinoituja kasviksia

Citrus vegetable tabouleh salad

Marinated vegetables

Paahdettua punajuurta ja halloumia

Timjami- Valkosipuliperunaa ja tzatzikia

Roasted beetroot and halloumi steak

Thyme and garlic potatoes and a chilled tzatziki sauce

Sitruunavanukasta

Vadelmaa ja timjamilla maustettua marenkia

Lemon posset

Raspberry and thyme scented meringues

SUOSITUSVIINIT MENULLE:

Tarapaca Santa Cecilia Chardonnay, Chardonnay, Chile **39,00**

Tarapaca Santa Cecilia Merlot, Merlot, Chile **39,00**

Gazes muscat de riversaltes, muscat d' Alexandrie 50%, muscat à petits grains 50%, Ranska **55,00**

Edellyttää yhtenäistä tilausta koko ryhmältä. Minimihenkilömäärä 20. Ennakkotilaus viimeistään 7 vrk ennen varauksen ajankohtaa.