



KEVÄTMENU

CARELIAN TARTARIA & DIJON MAJONEESIA

Naudan sisäpaistia, kapriksia ja tattarileipä-crumblea
tai

KEVÄTSIENIKEITTO

Silkistä keittoa paahdetuista korva-, huhta- ja herkkusienistä

MUNAKOISOPASTA

Risoni-pastaa, hiiligrillissä savustettua munakoisoa,
tomaatteja ja yrttejä
tai

KEVÄTHAUKEA & BEURRE BLANC

Kylmäsavustettua hauenmätää ja varhaisvihanneksia
tai

HIILIGRILLATTUA KARITSAN KYLKEÄ & SAUCE ROMESCO

16 tuntia hiiligrillissä haudutettua karitsankylkeä ja kevätkaalia

JUUSTOVALIKOIMA

Kolmea juustoa

RAPARPERI-MILLE FEUILLE

Haudutettua varhaisraparperia ja pehmeää Italian marenkia
tai

SITRUUNAPOSSET

Suolafermentoidulla sitruunalla maustettu raikas sitruunahyydyke

3 ruokalajia 54€
(alku- pää- & jälkiruoka)

4 ruokalajia 59€
(juustoilla)

5 ruokalajia 68€
(molemmat alkuruoat)



SPRING MENU

TARTAR Á LA CARELIA & DIJON MAYONNAISE

Beef tartar with capers and buckwheat bread crumble

or

SPRING MUSHROOM SOUP

Silky soup from false morels, morels and champignons

AUBERGINE PASTA

Risoni-pasta, aubergines smoked on a charcoal grill,
tomatoes and herbs

or

SPRING PIKE & BEURRE BLANC

Cold smoked pike roe and spring vegetables

or

CHAR GRILLED SIDE OF LAMB & SAUCE ROMESCO

Side of lamb braised 16 hours on a charcoal grill and spring cabbage

ASSORTMENT OF CHEESES

Three cheeses

RHUBARB MILLE FEUILLE

Braised spring rhubarb with soft Italian meringue

or

LEMON POSSET

Fresh lemon posset seasoned with salt fermented lemon

3 courses 54€

(starter, main course & dessert)

4 courses 59€

(with cheese)

5 courses 68€

(with both starters & cheese)