



TALVIMENUT

Winter Menus

Menu 1

Paahdettua maa-artisokka, karamellisoitu sipulivaahtoa ja
talvitryffeliä

*Roasted artichoke with caramelized onion foam and winter
truffle*

Ruskeassa voissa haudutettua kuhaa, fenkoli-perunakakkua, ja veri
appelsiinilla maustettua simpukka kastiketta

*Brown butter poached pikeperch with fennel-potato and mussel
sauce seasoned with blood orange*

Haudutettua omenaa, Muscovado-jäätelöä ja Earl Greylla
maustettua vihreää omenalientä

*Poached winter apple with Muscovado ice cream and green apple
juice seasoned with Earl Grey*

Menu 2

Siikatartar, hummeri majoneesia ja pikkeloityä fenkolia
Whitefish tartar with lobster mayonnaise and pickled fennel

Helmikana "ballotine", siiderillä maustettu lintu jus, grillattua
sipulia sekä puikulaperuna hasselbacka

*Guinea fowl ballotine with cider seasoned jusgras, grilled onion
and Lappish potato*

Mantelikakkua, passionhedelmää ja Mascarpone-sorbettia
Almond cake with passionfruit and Mascarpone sorbet

MENU 70€

(edellytetään yhtenäistä menu valintaa)
(a uniform menu selection required)

Viinipaketti alk 50€ (sisältäen kolme viiniä)
Menu with wines 50€ (including 3 wines)

Chef's surprise menu with 5 courses 80€