



TALVIMENUT

Winter Menus

Menu 1

Västerbotten-juustoa, grillattua sydänsalaattia,
granaattiomenaa ja hasselpähkinää
*Västerbotten cheese with grilled baby gem, pomegranate and
hazelnut*

Ruskeassa voissa haudutettua kuhaa, puikulaperunaa ja
kukkakaalia sekä piparjuurella maustettu Beurre Blanc
*Brown butter poached white fish with Lappish potato, cauliflower
and Beurre Blanc seasoned with horseradish*

Hillottuja mustikoita, maitojäätelöä ja paahdettua
kauraa
*Preserved blueberries with milk ice cream and toasted
oats*

Menu 2

Paahdettua maa-artisokkaa, hapankermaa ja
savustettua kirjolohen mätiä
*Roasted artichoke with sour cream and smoked
rainbowtrout roe*

Challansin ankanrintaa, paahdettua punajuurta, kaaleja
sekä lintulientä
*Challans duck breast with roasted beetroot, brassicas and
jus gras*

Haudutettua päärynää, Marcona-mantelia ja
maitosuklaajäätelöä
*Poached pear with marcona almonds and milk chocolate ice
cream*

MENU 68€

*Viinipaketti alk 48€ (sisältäen kolme viiniä)
Menu with wines 48€ (including 3 wines)
Chef's surprise menu with 5 courses 78€*