



TALVIMENUT *Winter Menus*

MENU 1

Hiillostettua kirjolohta lasimestarin tapaan, pikkelöityjä juureksia
ja palsternakka-hunajakreemiä
Grilled Rainbow Trout, Pickled Root Vegetables and Parsnip Honey Cream
Wine recommendation: Pinot Gris, Famille Hugel, Alsace, France



Tateilla täytettyä kananpoikaa, sitruuna-perunaterriiniä
ja tummaa omenakastiketta
*Chicken stuffed with Cep Mushrooms, Lemon Potato Terrine
and a Dark Apple Sauce*
Wine recommendation: Givry Pinot Noir, Joseph Drouhin, Bourgogne, France



Suklaakakkua, konjakilla maustettua maitosuklaamoussea ja vadelmasorbettia
*Chocolate Cake, Milk Chocolate Mousse flavoured with Cognac
and a Raspberry Sorbet*
Wine recommendation: Graham's 10 YO Tawny Port, Portugal

MENU 2

Kevyesti savustettua lampaanfileetä, sipuli-perunavohvelia
ja katajanmarjalla maustettua mustikkaa
*Lightly Smoked Lamb Fillet and Caramalised Onion-Potato Waffle with a
Juniperberry flavoured Blueberry Chutney*
Wine recommendation: Givry Pinot Noir, Joseph Drouhin, Bourgogne, France



Paahdettua nieriää, pinaatti-perunakroketti ja katkarapuragu
Roasted Arctic Char and Spinach-Potato Croquette with a Shrimp Ragu
Wine recommendation: Wente Chardonnay, Livermore Valley, San Francisco Bay USA



Manteli-creme brulee ja talviomenasorbet
Almond Crème Brûlée with a Winter Apple Sorbet
Wine recommendation: Château Roumieu, Sauternes, Bordeaux, France

Menu 72€

Edellytämme yhtenäistä menuvalintaa / We require a unified menu selection

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

Keittiömestarin 5 ruokalajin yllätysmenu 82€
Chef's surprise menu with 5 courses 82€