



STARTERS

VEAL TARTARE 17 EUR

Hollantilaista vasikan kylkeä, juustokreemiä, karhunlaukkaa, kapriksia, colatura-kastiketta, maa-artisokkaa & parmesaania (L, G, sisältää kalaa)

MELON & PARMA HAM 15 EUR

Cantaloupe-melonia, artisokkakreemiä, pinjansiemeniä, minttua & persiljaa (M, G)

BURRATA 15 EUR

Burrataa, pesto Genovesea, marinoituja tomaatteja, ikäännytettyä balsamicoa & leipätkkujä

ALMOND POTATO CAKE & BLEAK ROE 22 EUR

Kotimaista salakan mätiä, perunakakkua, crème fraichea, punasipulia, ruohosipulia, tilliä & sitruunaa (L, G)

OYSTERS 3 ,50 EUR/ KPL

Mignonette-osteri, tabascoa & sitruunasivu (M, G)
Osterit EU-alueelta

YELLOW BEET TARTARE 12 EUR

Keltajuurta, juustokreemiä, karhunlaukkaa, kapriksia, colatura-kastiketta, maa-artisokkaa & parmesaania (V, G)

TOSTARTWITH

LASI TALON SAMPPANJAA JA OSTERI 28 EUR

PLATDUJOUR

PÄIVÄN ANNOS - TARJOILIJALTA LISÄTIETOJA!

MAINCOURSE

ARCTIC CHAR 34 EUR

Islantilaista nieriää, varhaiskaalia, kauden kasviksia, perunoita Sandefjord-kastikkeessa & suomalaista taimenen mätiä (L, G)

RISOTTO 22 EUR

Grillattua varsiparsakaalia, rapeaa valkosipulia, karhunlaukkaa, tomaattia & parmesaania (L, G)

WIENERSCHNITZEL 30 EUR /20 EUR (VEG)

Hollantilaista vasikan kylkeä, punaviinikastiketta, ruskistettua sitruuna-parmesaanivoita, kapriksia, sitruunaa, salaattia & ranskanperunoita (L)
Saatavilla kasvisvaihtoehdo selleristä (V)

STEAK FRITES 42 EUR

Ilmakypsytetty ja grillattu rib eye pihvi, tomaattisipulisalaattia, béarnaise-kastiketta & ranskanperunoita (L, G)

NICOISE SALAD 28 EUR

Vietnamlaista grillattua MSC-sertifioitua tonnikalaa, kevyesti paistettu kananmuna, perunoita, tuoreita neulapapuja, ollivia, kapriksia, tomaattia ja yrittinen pistou-kastike (L, G)

CHEESE BURGER 23 EUR

Kotimainen nautan hampurilaispihvi, hopeasipulia, pikkelöityjä kurkkuja, ikäännytettyä cheddar-juustoa, goudajuustoa, hampurilaiskastiketta & ranskanperunoita (L)

DESSERTS

STRAWBERRIES & RHUBARB 12 EUR

Mansikkakompottia, briossia, mascarpone- & jogurttikreemiä & raparperisorbetta

PEACH MELBA 13 EUR

Vanilja-valkosuklaa pannacotta, persikoita, vadelmia & sokerikakkumurua (L)

SALTED CARAMEL BRÛLEE 13 EUR

Suolakaramelli brulee, paahdettua sokeria, vaniljaa & appelsiininkuorta (L, G)

CHOCOLATE TRUFFLES 12 EUR

HOME MADE ICE CREAM/SORBET 7 EUR

CHEF'S CHOICE

ALMOND POTATO CAKE & BLEAK ROE

Kotimaista salakan mätiä, perunakakkua, crème fraichea, punasipulia, ruohosipulia, tilliä & sitruunaa (L, G)

ARCTIC CHAR

Islantilaista nieriää, varhaiskaalia, kauden kasviksia, perunoita Sandefjord-kastikkeessa & suomalaista taimenen mätiä (L, G)

SALTED CARAMEL BRÛLEE

Suolakaramelli-brulee, paahdettua sokeria, vaniljaa & appelsiininkuorta (L, G)

Menu 63 EUR/hlö

Suosittelaa tarjoiltavaksi koko pöytäseurueelle.

G = Gluteeniton
L = Laktoositon

V = Vegan
M = Maidoton

Kerrotan tilaamisen yhteydessä mahdolliset erityisruokavaliot ja allergiat.