



CHEF'S CHOICE

KANTTARELLIKEITTO

Sienikroketti, savustettua hirven sydäntä sekä paistettuja kanttarelleja ja puolukkaa (L)

YLIKYPSÄÄ NAUDANPOSKEA

Täyteläistä punaviinikastiketta, paistettua suippokaalia, mustaa tryffeliä ja murskattua perunaa (L,G)

SYYSOMENA

Mantelikakkua, karamellisoitua omenaa, vaniljakastiketta ja kardemummajäätelöä (L, sis mantelia)

*Menu 69 euro/ hlö
Tarjoillaan koko pöytäseurueelle*

WINE PAIRING

Chablis, William Fevré 22

France 2022

Briccotondo Barbera Organic, 17

Italy, N.V

Moncucco Moscato d'Asti, Fontanafredda 14

Italy

FANCY SOMETHING DIFFERENT?

**ASK OUR MEMBERS OF STAFF FOR A
DIFFERENT WINE RECOMMENDATION.**