



## STARTERS

### VITELLO TONNATO 19 EUR

Vasikan fileetä, tonnikalakastiketta, parmesan juustoa, kapriksia ja mustaa sitruunaa (L,G, sis. pähkinää)

### OSTERIT 3,50 EUR/EACH

Mignonette, Tabasco ja sitruunaa (M,G)

### PELLE JANZON 26 EUR

Naudan fileetä, suomalaista muikunmätää, paahdettua briossia, keltuainen, piparjuurta, rapeaa ja pikkelöityä sipulia (L)

### PERUNAKAKKU & MUIKUNMÄTI 22 EUR

Västerbotten juustolla maustettu rapea perunakakku, suomalaista muikunmätää, crème fraîche, punasipulia, ruohosipulia, tilliä ja sitruunaa (L,G)

### GRILLATTU PURJO 17 EUR

Romesco kastiketta, maa-artisokkaa, Marcona manteleita, härkäpapuja ja oliiviöljyä (V,G, sis mantelia)

### KANTARELLIKEITTO 23 EUR

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

## TO START WITH

LASI SAMPPANJAA & OSTEREITA 28 EUR

## PLAT DU JOUR

PÄIVÄN ERIKOINEN Kysy lisää henkilökunnalta

## MAIN COURSE

### PAAHDETTUA NIERIÄÄ 32 EUR

Savustetulla voilla maustettua simpukkakastiketta, fenkolia, savustettua kirjolohenmätää sekä palsternakkaa ja perunaa (L,G)

### KANTARELLI BIGOLI 32 EUR

Bigoli pastaa kermaisessa kantarellikastikkeessa, rapeita osterivinokkaita, paahdettua hasselpähkinää, mustaa tryffeliä ja parmesanjuustoa (L)

### WIENERSCHNITZEL 31 / 21 EUR (VEG)

Rapea vasikanleike, punaviinikastiketta, ruskistettua sitruuna-parmesaanivoita, kapriksia, salaattia ja ranskalaisia perunoita (L)

VEGAANINEN VAIHTOEHTO rapea sellerileike (V)

### PIPPURIPHVI 41 EUR

Suomalaista naudan sisäfileetä, kermaista pippurikastiketta, vihreitä papuja ja gratinoitua perunaa (L,G)

### YLIKYSÄÄ NAUDANPOSKEA 39 EUR

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

### JUUSTOBURGERI 24 EUR

Suomalainen naudan jauhelihapihvi, cheddar- ja goudajuustoa, sipulia, salaattia, maustekurkkua, hampurilaiskastiketta ja ranskalaisia perunoita (L)

## DESSERTS

### SYYSOMENA 13 EUR

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

### MASCARPONEA & VADELMAA 13 EUR

Vadelmamoussea, marjakompottia, paahdettua valkosuklaata ja mascarponejäätelöä (VL,G)

### CRÈME BRÛLÉE 12 EUR

Vaniljalla maustettu (L,G)

### SUKLAAMOUSSE 13 EUR

Tummaa suklaamoussea, päärynäkompottia, crumblea ja karamellijäätelöä (L)

### SUKLAA TRYFFELIT 12 EUR

### ANNOS TALON JÄÄTELÖÄ TAI SORBETTIA 7 EUR

G = Gluteeniton V = Vegan  
L = Laktoositon M= Maidoton

Please let us know if you have any allergies!

## CHEF'S CHOICE

### KANTARELLIKEITTO

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

### YLIKYSÄÄ NAUDANPOSKEA

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

### SYYSOMENA

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

Menu 69 eur/hlö

Tarjoillaan koko pöytäseurueelle