



## Menu Kaarna

60,50

### **Lohta kahdella tapaa**

Pintapoltettua graavilohta ja lohi-mätimoussea, sekä tillipiimää

### ***Duo of salmon***

*Blow torched cured salmon and Salmon and roe mousse with dill buttermilk*

— — —

### **Grillattua naudan sisäfilettä**

Sinappista perunagratiinia, paahdettuja juureksia ja tummaa punaviinikastiketta

### ***Grilled beef tenderloin***

*Mustard scented potato gratin, roasted root vegetables and Dark red wine reduction*

— — —

### **Kauden pannacotta**

Paahdettua marenkia ja valkosuklaata

### ***Seasonal pannacotta***

*Toasted meringues and confit white chocolate*

### SUOSITUSVIINIT MENULLE:

Bründmayer riesling steinmassel, riesling, Itävalta **75,00**

Nederburg shiraz, shiraz, Etelä-Afrikka **47,00**

Gazes muscat de riversaltes, muscat d`Alexandrie 50%, muscat à petits grains 50%, Ranska **55,00**

*Edellyttää yhtenäistä tilausta koko ryhmältä. Minimihenkilömäärä 20. Ennakkotilaus viimeistään 7 vrk ennen varauksen ajankohtaa.*



## Menu Tuohi

52,50

### **Kukkakaali-sahramikeittoa**

Paahdettua kukkakaali- ja parsakaalimurua

### ***Cauliflower and saffron soup***

*Roasted cauliflower and parsley crumb*

— — —

### **Grillattua kananrintaa**

Murskattua yrttiperunaa, itse tehtyä bearnaisekastiketta sekä papu-pekoniynyttä

### ***Grilled chicken breast***

*Herb crushed potatoes, fresh bearnaise sauce and green beans wrapped in bacon*

— — —

### **Pieni tummasuklaakaku**

Kauden marjoja

### ***Mini dark chocolate torte***

*Seasonal berry*

#### SUOSITUSVIINIT MENULLE:

Ruffinino prosecco, Glera, Italia **48,00**

Secret de lunes pinot noir, pinot noir, Ranska **54,00**

Kahvi/avec

*Edellyttää yhtenäistä tilausta koko ryhmältä. Minimihenkilömäärä 20. Ennakkotilaus viimeistään 7 vrk ennen varauksen ajankohtaa.*



## Menu Kerkkä

50,50€

### **Raputერიiniä ja katkarapu skågenia**

Rapeaa saaristolaisleipää sekä tilliöljyä

### ***Crab terrine and prawn Skågen***

*Crispy malt bread and dill oil*

---

### **Porsaan sisäfilettä**

Vuohenjuusto-kermaperunaa, punakaalia sekä Jaloviinalla maustettua pippurikastiketta

### ***Pork tenderloin***

*Goats cheese cream potatoes, red cabbage and Finnish jaloviina sauce*

---

### **Vaniliajuustokakkua**

Marinoituja marjoja sekä rapeaa kakkumurua

### ***Glassed vanilla cheesecake***

*marinated berries and twice baked cake crumb*

#### SUOSITUSVIINIT MENULLE::

Domaine laroche chablis, chardonnay, Ranska **88,00**

Ruffino chianti organic, sangiovese 70%, merlot 30%, Italia **44,00**

Gazes muscat de riversaltes, muscat d' Alexandrie 50%, muscat à petits grains 50%, Ranska **55,00**

*Edellyttää yhtenäistä tilausta koko ryhmältä. Minimihenkilömäärä 20. Ennakkotilaus viimeistään 7 vrk ennen varauksen ajankohtaa.*



## Menu Naava (kasvis)

50,50€

### Sitruunalla maustettua kasvis-tabbouleh salaattia

Marinoituja kasviksia

#### *Citrus vegetable tabouleh salad*

*Marinated vegetables*

---

### Paahdettua punajuurta ja halloumia

Timjami- Valkosipuliperunaa ja tzatzikia

#### *Roasted beetroot and halloumi steak*

*Thyme and garlic potatoes and a chilled tzatziki sauce*

---

### Sitruunavanukasta

Vadelmaa ja timjamilla maustettua marenkia

#### *Lemon posset*

*Raspberry and thyme scented meringues*

#### SUOSITUSVIINIT MENULLE:

Tarapaca Santa Cecilia Chardonnay, Chardonnay, Chile **39,00**

Tarapaca Santa Cecilia Merlot, Merlot, Chile **39,00**

Gazes muscat de riversaltes, muscat d' Alexandrie 50%, muscat à petits grains 50%, Ranska **55,00**

*Edellyttää yhtenäistä tilausta koko ryhmältä. Minimihenkilömäärä 20. Ennakkotilaus viimeistään 7 vrk ennen varauksen ajankohtaa.*