



Menu Le Biff

Aperitiiviksi suosittelemme Ruffinon proseccoa, 8 €/ lasi tai
Ayala viinitalon vakioshampanjaa, 10,50 €/lasi

Lohta kolmella tapaa

Leyda Single Vineyard Garuma, Sauvignon Blanc. Chile. 75 cl 62 €

Le Biffin pippuripihvi naudan sisäfileestä, perunagratiinia,
rosépippurikastiketta ja rakuunalla maustettuja porkkanoita

Finca Las Moras Black Label Malbec. Argentiina 75 cl 54 €

Vanilja crème brulee, kauden sorbeeta ja marenkia

Cazes Muscat de Riversaltes. Muscat d'Alexandrie, Muscat á petits grains. Ranska. 8 cl 11,80 €

62 €

Halutessanne voitte lisätä menuun:

Kahvi +1 €/hlö

Lehmus Roasteryn Pusupuistokahvi +2 €/hlö

Kateleipä, talon foccasia + 1,50 €/hlö

Välisorbet +2,50 €/hlö

Herkkujuustolan SavuHilma-juustoa +3,50 €/hlö

Suositlemme alkuruoalle 8 cl viiniä ja pääruoalle joko 16 cl tai 24 cl viiniä.
Viinit laskutamme pulloittain.

Lisäksi kahvin kanssa avec-juomaksi suosittelemme:

Meukow VS 9,30 €/ 4 cl

Meukow VSOP 15 €/ 4 cl

Baileys kermalikööri tai Amaretto 6,50 €/ 4 c

Ryhmämenut tilattava 7vrk aiemmin, minimi 10hlö, koko ryhmälle yhtenäinen menuvalinta.
Erikoisruokavaliot otamme erikseen huomioon. Pidätämme oikeuden tuote ja hinnanmuutoksiin.



Menu Rauha

Aperitiiviksi suosittelemme Ruffinon proseccoa, 8 €/ lasi tai
Ayala viinitalon vakiochampanjaa, 10,50 €/lasi

Toast Skågen, siianmätiä, sitruunamajoneesia ja saaristolaisleipää
Schloss Johannisberger Riesling Bronzelack Trocken, Riesling. Saksa. 75 cl 75 €

Lampaan kareta, valkosipuliperunaa ja kuusenkerkällä maustettuja juureksia
Periquita Reserva, Castelão, Touriga Nacional, Touriga Franca. Portugali. 75 cl 52 €

Suklaamoussea, marjoja ja valkosuklaata

Nederburg The Winemasters
Noble Late Harvest. Chenin Blanc, Muscat de Frontignan. EteläAfrikka. 8 cl 9,30 €

60 €

Halutessanne voitte lisätä menuun:

Kahvi +1 €/hlö

Lehmus Roasteryn Pusupuistokahvi +2 €/hlö

Kateleipä, talon foccasia + 1,50 €/hlö

Välisorbet +2,50 €/hlö

Herkkujuustolan SavuHilma-juustoa +3,50 €/hlö

Suosittelimme alkuruoalle 8 cl viiniä ja pääruoalle joko 16 cl tai 24 cl viiniä.
Viinit laskutamme pulloittain.

Lisäksi kahvin kanssa avec-juomaksi suosittelemme:

Meukow VS 9,30 €/ 4 cl

Meukow VSOP 15 €/ 4 cl

Baileys kermalikööri tai Amaretto 6,50 €/ 4 cl

Ryhmämenut tilattava 7vrk aiemmin, minimi 10hlö, koko ryhmälle yhtenäinen menuvalinta.
Erikoisruokavaliot otamme erikseen huomioon. Pidätämme oikeuden tuote ja hinnanmuutoksiin.



Menu Saimaa

Aperitiiviksi suosittelemme Ruffinon prosecco, 8 €/ lasi tai
Ayala viinitalon vakioshampanjaa, 10,50 €/lasi

Kermaista metsäsienikeittoa ja kahvivaahtoa

Brundlmayer Grüner Veltliner Kamtaler Terrassen. Grüner Veltliner Kamptal. Itävalta. 75 cl 64 €

Savustettua nieriää, tilliperunamuussia, sahrami- valkoviinivoikastiketta ja vihreitä papuja

Laroche Chablis 1er Cru Les Vaudevey 2018, Chardonnay. Ranska. 75 cl 75 €

Vanilja pannacottaa, mustikoita ja tuille-keksiä

Cazes Muscat de Riversaltes

Muscat d'Alexandrie, Muscat á petits grains. Ranska. 8 cl 11,80 €

57 €

Halutessanne voitte lisätä menuun:

Kahvi +1 €/hlö

Lehmus Roasteryn Pusupuistokahvi +2 €/hlö

Kateleipä, talon foccasia + 1,50 €/hlö

Välisorbet +2,50 €/hlö

Herkkujuustolan SavuHilma-juustoa +3,50 €/hlö

Suosittelimme alkuruoalle 8 cl viiniä ja pääruoalle joko 16 cl tai 24 cl viiniä.

Viinit laskutamme pulloittain.

Lisäksi kahvin kanssa avec-juomaksi suosittelemme:

Meukow VS 9,30 €/ 4 cl

Meukow VSOP 15 €/ 4 cl

Baileys kermalikööri tai Amaretto 6,50 €/ 4 c

Ryhmämenut tilattava 7vrk aiemmin, minimi 10hlö, koko ryhmälle yhtenäinen menuvalinta.
Erikoisruokavaliot otamme erikseen huomioon. Pidätämme oikeuden tuote ja hinnanmuutoksiin.