



RESTAURANT  
& BISTRO

## **"cheesy goodness" –menu\***

*pankojauhoilla kuorrutettuja friteerattuja halloumiranskalaisia,  
vesimeloni-tomaattisalsaa, valkosipuli-jogurttikastiketta sekä vesikrassin versoja*

*mozzarellaa suolatun sitruunan  
ja pikkelöidyn fenkolin kanssa*

*pankojauhoilla kuorrutettuja kananrintapaloja  
korealaisen BBQ-kastikkeen, sitrushedelmien, tuoreen basilikan, korianterin,  
kevätsipulin, wasabiseesaminsienten ja rapeiden sipuleiden kanssa  
talon sulatetun juuston kera tarjoiltuna*

*tai*

*sinihomejuustolla ja taateleilla täytettyjä portobellosieniä  
vesikrassin versojen, auringonkukansiementen, porkkana-misopureen  
sekä nokkosviinietikan kanssa tarjoiltuna*

*dekonstruoitua salmiakkijuustokakkua  
kaurakeksipohjalla,  
chili-vadelpacoulis'n ja tuoreiden vadelmien kera*

**44€ / hlö**

**viinipaketti 36€ / hlö**

*\*vähintään kahdelle henkilölle.  
alkupalat ja jälkiruoka jaetaan ruokailijoiden kesken.*

## alkuun & jaettavaksi

pankojauhoilla kuorrutettuja kananrintapaloja baby gem- salaattikupeissa sinihomejuuston, pitkään kypsytetyn vuohenjuuston, pikkelöidyn punasipulin sekä vesikrassikastikkeen kera  
12.5

\* suosittelemme: Esterhazy Pinot Noir

kahdesti kypsytettyä porsaankylkeä pikkelöidyn punajuuren ja fenkolin, punaisen chimichurrin ja meriheinän kanssa  
12.5

\* suosittelemme: Esterhazy Pinot Noir

grillattua broccolinia sulatetun taleggio-juuston ja punaisen chimichurrin kanssa tarjoiltuna\*  
8

(vegaaninen versio saatavilla pähkinärouheeseen kera)

\* suosittelemme: La La Land Pinot Grigio

pankojauhoilla kuorrutettuja friteerattuja halloumiranskalaisia, vesimeloni-tomaattisalsaa, valkosipuli-jogurttikastiketta sekä vesikrassin versoja\*  
9

\* suosittelemme: Frank Millet Sancerre

mozzarellaa suolatun sitruunan ja pikkelöidyn fenkolin kanssa\*  
8

\* suosittelemme: Campules La Rubia

poutine

ranskanperunoita cheddarjuuston, kastikkeen, yön yli kypsyneen naudanrintan sekä pikkelöidyn punakaalin kanssa tarjoiltuna\*

8.5

\* suosittelemme: Le Cirque Classique Sauvignon Muscat

kokonaisena uunissa paistettua camembertjuustoa, rosmariinia ja ikääntynyttä balsamicoa itsetehdyn patongin kera\*

19.5

\* suosittelemme: Gratiot-Pilliere Extra Brut

kypsytetyllä cheddarjuustolla ja mustalla valkosipulilla maustettua leipää  
4.5

mac 'n cheese\*

6

\* suosittelemme: Chateau Argadens Sauvignon Semillon

### SAY CHEESEN GRILLATUT JUUSTOLEIVÄT \*:

\* suosittelemme: La Rose Pinot Noir kaikkien kolmen leivän kanssa

#### grillattu juustoleipä

mozzarellajuustoa, pikkelöityä punasipulia ja dippikastiketta  
14.5

#### grillattu juustoleipä naudanrinnalla

mozzarellajuustoa, hitaasti kypsytettyä naudanrintaa, habanero- ja omenakastiketta  
18

#### kolmen juuston grillileipä

mozzarella-, taleggio-, ja gorgonzolajuustoa osterivinokkaiden kanssa  
17.5

## pääruoat

pankojauhoilla kuorrutettuja kananrintapaloja korealaisen BBQ-kastikkeen, sitrushedelmien, tuoreen basilikan, korianterin, kevätsipulin, wasabilla maustettujen seesaminsiemmenten ja rapeiden sipuleiden kanssa talon sulatetun juuston kera tarjoiltuna\*

23.5

\* suosittelimme: J.Höfstatter Pinot Grigio

porsaankylkeä ja sinihomejuustoa hitaasti kypsytettyä, mustassa valkosipulivoissa paistettua porsaankylkeä, pikkelöityä fenkolia, rapeita siitakesieniä, stilton-juustoa ja nokkosviinietikkaa porkkana-misopyreen kanssa tarjoiltuna\*

29

\* suosittelimme: Esterhazy Pinot Noir

mac 'n "say cheese" leipä yön yli kypsyyntä naudanrintaa, talon kastiketta, gorgonzolajuustoa, mac 'n cheese makaronia, karamelisoituja salottisipuleita, maustekurkkua, tryffelimajoneesia sekä violettia coleslaw'ta\*

29

\* suosittelimme: Casa Gran del Siurana GR-174

sinihomejuustolla ja taateleilla täytettyjä portobellosieniä vesikrassin versojen, auringonkukansiementen, porkkana-misopyreen sekä nokkosviinietikan kanssa tarjoiltuna\*

22

(vegaaninen versio saatavilla vegaanisen fetajuuston kera)

\* suosittelimme: Fin di Siglo 13 Luna

kahden vuohenjuuston salaatti nuorta vuohenjuustoa sekä raastettua kypsyyntä vuohenjuustoa grillatun baby gem-salaatin, punasikurin, veriappelsiinien, retiisin, rakuunan, jogurttikastikkeen, suolatun sitruunan ja paahdettujen pellavansiementen kanssa tarjoiltuna\*

19

(vegaaninen versio saatavilla vegaanisen vuohenjuuston ja punaisen chimichurrin kera)

18

\* suosittelimme: Tüzkö Grüner Veltliner

## jälkiruoat

haudutettua persikkaa kanelimurun, sitruunalla ja timjamilla maustetun mascarpone-juuston, hunaja-ruusukastikkeen ja pähkinärouheen kera\*

8

\* suosittelimme: Esterházy Beereauslesen 2015

dekonstruoitua salmiakkijuustokakkua kaurakeksipohjalla, chili-vadelpommesin ja tuoreiden vadelmien kera\*

8

\* suosittelimme: Smith Woodhouse LBV 2004

juustotarjotin

5 palaa juustoa. Kysy henkilökunnalta mitä juustoja tänään on saatavilla. Tarjoillaan päärynä-lakritsihillon ja pähkinärouheen kanssa\*

12

\* suosittelimme: Sora Riesling / Aatami Pinot Noir