



RESTAURANT
& BISTRO

alkuun & jaettavaksi

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

(vegaaninen versio saatavilla pähkinärouheen kera)

** suosittelimme: La La Land Pinot Grigio*

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

** suosittelimme: Frank Millet Sancerre*

*mozzarellaa suolatun sitruunan ja pikkelöidyn fenkolin kanssa**
8

** suosittelimme: Campules La Rubia*

poutine
*ranskanperunoita cheddarjuuston, kastikkeen, yön yli kypsyeen naudanrinnan sekä
pikkelöidyn punakaalin kanssa tarjoiltuna**
8,5

** suosittelimme: Le Cirque Classique Sauvignon Muscat*

*kokonaisena uunissa paistettua camembertjuustoa, rosmariinia ja ikääntynyttä balsamicoa
itsetehdyn patongin kera**
19,5

** suosittelimme: Gratiot-Pilliere Extra Brut*

kypsytetyllä cheddarjuustolla ja mustalla valkosipulilla maustettua leipää
4,5

*mac 'n cheese**
6

** suosittelimme: Chateau Argadens Sauvignon Semillon*

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

*suosittelemme: J.Höfstatler Pinot Grigio

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

29

*suosittelemme: Chateau Trillo Red

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

29

*suosittelemme: Casa Gran del Siurana GR-174

sinihomejuustolla ja taateleilla täytettyjä portobellosieniä vesikrassin versojen, auringonkukansiementen, violetin perunamuusin sekä nokkosviinietikan kanssa tarjoiltuna*

22

(vegaaninen versio saatavilla vegaanisen fetajuuston kera)

*suosittelemme: Fin di Siglo 13 Luna

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

19

(vegaaninen versio saatavilla vegaanisen vuohenjuuston ja punaisen chimichurrin kera)

18

*suosittelemme: Marc Bredif Vouvray Cremant Extra Brut

jälkiruoat

uunissa paahdettua päärynää timjamilla maustetun mascarpone-juuston, hunaja-ruusukastikkeen ja pähkinärouheen kera*

8

*suosittelemme: Esterházy Beerenauslesen 2015

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

8

*suosittelemme: Smith Woodhouse LBV 2004

juustotarjotin

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

12

*suosittelemme: Sora Riesling / Aatami Pinot Noir