



RESTAURANT  
& BISTRO

## alkuun & jaettavaksi

*grillattua broccolinia sulatetun taleggio-juuston ja punaisen chimichurrin kanssa tarjoiltuna\**  
8.5

*(vegaaninen versio saatavilla pähkinärouheen kera)*

*\* suosittelimme: La La Land Pinot Grigio*

*pankojauhoilla kuorrutettuja friteerattuja halloumiranskalaisia, vesimeloni-tomaattisalsaa, valkosipuli-jogurttikastiketta sekä vesikrassin versoja\**  
9.5

*\* suosittelimme: Frank Millet Sancerre*

*stilton-juustomoussea, portviinihyytelöä ja ruislastuja\**  
9.5

*\* suosittelimme: Le Cirque Classique Sauvignon Muscat*

*kokonaisena uunissa paistettua camembertjuustoa, rosmariinia ja ikääntynyttä balsamicoa itsetehdyn patongin kera\**  
16.5

*\* suosittelimme: Teresa Rizzi Prosecco*

*timjami- ja sitruunamarinoitua vuohenjuustoa ja paahdetulla sipulilla maustettua hummusta\**  
8.5

*\* suosittelimme: Bramito della Sala Chardonnay*

*tryffelillä maustettu mac 'n cheese*  
9

*mac 'n cheese, paistetun pekonin ja salottisipulin kera*  
9

## pääruoat

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

24.5

*\* suosittelimme: La La Land Pinot Grigio*

*mausteiden kera paahdettua porsaankylkeä, juustoista kukkakaalia ja kermaista kastiketta*

26.5

*\* suosittelimme: Esterhazy Pinot Noir*

*gruyere-juustolla gratinoitua yrttistä kalkkunanrintarullaa ja parmesaanilla maustettua polentaa siitakekastanjahöystön kanssa\**

24.5

*\* suosittelimme: Frank Millet Sancerre*

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

23.5

*(vegaaninen versio saatavilla vegaanisen fetajuuston kera)*

*\* suosittelimme: Fin di Siglo 13 Luna*

## jälkiruoat

*lämmintä suklaakakkua vadelmakastikkeen ja piparkakkujäätelön kera\**

11

*\* suosittelimme: Esterházy Beereauslesen 2015*

*dekonstruoitua salmiakkijuustokakkua, kaurakeksimuraa, mustikkacoulis'ta ja tuoreita mustikoita\**

8.5

*\* suosittelimme: Smith Woodhouse LBV 2007*

*paahdettuja viikunoita ja fetajuustoa mustapippurin ja hunajan kera tarjoiltuna\**

8.5

*\* suosittelimme: Esterházy Beereauslesen 2015*

*juustotarjotin*

*5 palaa juustoa. Kysy henkilökunnalta mitä juustoja tänään on saatavilla.*

*Tarjoillaan päärynä-lakritsihillon ja pähkinärouheen kanssa\**

12

*\* suosittelimme: Esterhazy Pinot Noir*