



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 kuorutettuja friteerattuja halloumiranskalaisia, vesimeloni-tomaattisalsaa, valkosipuli-jogurttikastiketta sekä vesikrassin versoja**
9.5

** suosittelimme: Frank Millet Sancerre*

*mozzarellaa suolatus sitruunan ja pikkelöidyn fenkolin kanssa**
8.5

** suosittelimme: Höfstatte Pinot Grigio*

poutine
*ranskanperunoita cheddarjuuston, kastikkeen, yön yli kypsyneen naudanrinnan sekä pikkelöidyn punakaalin kanssa tarjoiltuna**
9.5

** suosittelimme: Le Cirque Classique Sauvignon Muscat*

*kokonaisuena uunissa paistettua camembertjuustoa, rosmariinia ja ikääntynyttä balsamicoa itsetehdyn patongin kera**
19.5

** suosittelimme: Gratiot-Pilliere Extra Brut*

kypsytetyllä cheddarjuustolla ja mustalla valkosipulilla maustettua leipää
5.5

*mac 'n cheese**
6.5

pääruoat

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

24.5

* suosittelimme: J.Höfstatler 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*

23.5

(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*

19.5

(vegaaninen versio saatavilla vegaanisen vuohenjuuston ja punaisen chimichurrin kera)

18.5

* suosittelimme: Frank Millet Sancerre

jälkiruoat

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

8

* suosittelimme: Esterházy Beereauslesen 2015

dekonstruoitua salmiakkijuustokakkua kaurakeksipohjalla, chili-vadelmacoulis'n 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