

### 3 RUOKALAJIN MENU 39

### VIINIT MENULLE 35

ARTISOKKA | Dumpling | Sieni XO

IBERICO-POSSU | Gremolata | Luumua

RAPARPERI | Clafoutis | Koivua

Menu saatavilla myös kasvisvaihtoehtona

#### AVOTULELTA

VIIRIÄINEN 31

*Fermentoitua Luumua | Savustettua Puikulaperunaa*

SKREI 34

*Halstrattua Skrei turskaa | Fermentoitua parsakastiketta | Valkosipuliperunoita*



#### SPECIAL | MAALTA

SIRLOIN 62

*Ayshire 300 g | Hieho | Marmori 8 / 12*

ENTRECOTE 76

*Ayshire 550 g\* | Hieho | Marmori 10 / 12*

\*Paino luun kanssa.

Lihojen kanssa tarjoilemme Bearnaise-kastiketta.

Lihan raakakypsytyks 30–60 päivää.



#### SPECIAL | MERESTÄ

HAMACHI 19

*Pää & kylkievä | Beurre Blanc | Tanska*

Special listan tuotteet vaihtelevat leikkuiden ja saatavuuksien mukaan.

#### LISUKKEET

Vihreää salaattia | Karviais-vinaigretteä 7

Ranskalaisia savustetulla suolalla | Yuzu-kreemiä 7

Savustettua hopeasipulia | Puikulaperunaa 7

VELOITAMME LEIPÄ JA VESITARJOILUSTA 5 / HENKIÖ

Henkilökuntamme kertoo allergeneista sekä raaka-aineista tarvittaessa