



KARJATILALTA

"Valitsemme pientuottajien lihoista parhaimmat.
Raakakypsytämme lihat 30 - 60 päivää."

Sirloin Ayshire Hieho Marmori 8 / 12	300 g	62	
Tenderloin Ayshire Hieho Marmori 9 / 12	300 g	69	
Entrecôte Ayshire Hieho Marmori 11 / 12	600 g	77	
Porterhouse Ayshire Hieho Marmori 10 / 12	600 g	87	



WAGYU

"Wagyu on maailmanlaajuisesti tunnettu sen
herkullisuudestaan sekä valloittavasta rakenteestaan."

A5 Wagyu Sirloin Hokkaido Marmori 12 / 12	100 g.	63	
--------------------------------------------------	--------	----	--

Lihojen kanssa tulee Bearnaise-kastiketta ja Red wine jusia

Luokittelemme lihamme itse marmorointiasteikolla 1 - 12. Tarjoillaan luun kanssa
Listan raaka-aineet vaihtuvat sesongin ja saatavuuden mukaan.



MERESTÄ

"Kalat ja äyriäiset hankitaan mahdollisimman läheltä."

Kampasimpukka Sienidashia Kuusta Norja	16
Hamachi Pää ja evä Beurre Blanc Tanska	19
Ruijanpallas Rapukastike Norja	59



LISUKKEET

Vihreää salaattia Karvaisvinaigretteä	7
Valkosipuliperunoita Piparjuurta	7
Ranskalaisia savustetulla suolalla Yuzu-kreemiä	7
Grillattua broccolinia Chimichurria	7
Savustettua sipulia Puikulaperunaa	7