



KARJATILALTA

"Valitsemme pientuottajien lihoista parhaimmat.
Raakakypsyttämme lihaa 30 - 60 päivää."

Sirloin steak Black Angus Ahvenanmaa Marmori 8 / 12	300 gr.	53
Sirloin steak Maitokarja Hyvinkää Marmori 9 / 12	300 gr.	49
Sisäfilee Black Angus Ahvenanmaa Marmori 5 / 12	300 gr.	59
Flat Iron Hereford Ahvenanmaa Marmori 7 / 12	400 gr.	39
T-Bone steak Maitokarja Hyvinkää Marmori 9 / 12	~ 1 kg	85
A4 Wagyu Entrecote Maitokarja Jukuhou Marmori 10 / 12	100 gr.	54
A5 Wagyu Sirloin Rotukarja Hokkaidō Marmori 11 / 12	100gr.	62

Lihojen kanssa tulee Bearnaise-kastike & red wine jus.

Luokittelemme lihamme itse marmorointiasteikolla 1 - 12.

Listan raaka-aineet vaihtuvat sesongin ja saatavuuden mukaan.



MERESTÄ

"Kalat ja äyriäiset hankitaan mahdollisimman läheltä."

Kampasimpukka Aromaattista sienilientä	12 / kpl
Hummeri Tyrni-voikastiketta (1 - 2:lle)	72
Piikkikampela Ruskeavoikastiketta (2 - 6:lle) Puolikas tai kokonainen	75 / 145
Huutokauppakala Huudamme viikon parhaan saaliin	?



MAATILALTA

"Sesongin poiminnot pientiloilta."

Raakakypsytetty ankka Fermentoitua luumua (2 - 6:lle) Puolikas tai kokonainen	73 / 139
Dahlmanin karitsan satulaa Minttu-chimichurria (2 - 3:lle)	79

LISUKKEET

Vihreä salaatti	6
Grillattua maa-artisokkaa	6
Yrtti-ranskalaiset Black-aiolia	6
Paahdettua FREX-perunaa Piparjuurta	6
"Paputto" Grillattua tomaattia	6