



KARJATILALTA

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

Sirloin steak Hereford Ahvenanmaa Marmori 9 / 12	300 gr.	55	
Club steak Maitokarja Sastamala Marmori 9 / 12	800gr.	85	
Entrecote Maitokarja Sastamala Marmori 10 / 12	900 gr.	99	
Short Rib Black Angus Ahvenanmaa Marmori 7 / 12	600 gr.	49	



WAGYU

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

A4 Wagyu Entrecôte Maitokarja Jukuho Marmori 11 / 12	100 gr.	54	
A5 Wagyu Rotukarja Hokkaidō 100 gr. Marmori 12 / 12			
Sirloin 57	Tenderloin 65		
Ribeye 57	Ribcap 29		

Lihojen kanssa tulee Bearnaise-kastiketta ja Red wine jusia

Luokittelemme lihamme itse marmorointiasteikolla 1 - 12.

Listan raaka-aineet vaihtuvat sesongin ja saatavuuden mukaan.



Tarjoillaan luun kanssa



MERESTÄ

"Kalat ja äyriäiset hankitaan mahdollisimman läheltä."

Hamachi evä Beurre Blanc	12
Kampasimpukka Aromaattista sienilientä	15
Hummeri Tyrni-voikastiketta (1 - 2:lle)	89
Piikkikampela Ruskeavoikastiketta (2 - 6:lle)	79 / 159
Puolikas / kokonainen	
Huutokauppakala (1 - 2:lle)	29
Viikko 19 / Makrilli Göteborg	



LISUKKEET

Vihreä salaatti	6
Grillattua maa-artisokkaa	6
Yrtti-ranskalaiset Black-aiolia	6
Varhais FREX-perunaa Kuusenkerkkää	6
Parsaa avotulelta Karhunlaukkaa	6