

BRASAN LOUNAS

ALKURUOKA

PURJO	16
<i>Purjoa avotulella Savustettua luuydintä Hauenmätiä Voi-herakastiketta</i>	
NAATTIPORKKANA	15
<i>Naattiporkkanaa Osterivinokasta Mesiangervoa Katajaöljyä</i>	
SASHIMI	16
<i>Raakakypsytettyä hamachia Kyssäkaalia Ancho-chiliä Yuzu-soijaa</i>	
TARTAR	17
<i>Grillattua marmorifileetä Sinappikreemiä Kaprista Sipulia</i>	
TOAST	16
<i>Kananmaksakreemiä Hillottua raparperiä Pekaanipähkinää</i>	

PÄÄRUOKA

PARSA	26
<i>Valkoista parsaa Grillattua valkopapua Tomaattia Kuusiöljyä</i>	
KUKKAKAALIA	26
<i>Grillattua enokin sientä Suola-sitruunaa Paahdettuja auringonkukan siemeniä Suolaheinää</i>	
MUSTEKALA	30
<i>Glaseerattua mustekalaa Ndujaa Paprika chutneytä Rankalaisia Yuzukreemiä</i>	
KUHA	30
<i>Halstrattua kuhaa Varhais FREX-perunaa Dulcea Parsakastiketta</i>	
SISÄFILE	38
<i>Kotimaista maitokarjaa Hiillostettua kesäkurpitsaa Herneitä Savustettua "meat cream"</i>	
SPECIALS	
<i>Kysy henkilökunnalta lounaalla tarjolla olevat jaettavat lihat ja kalat</i>	

JÄLKIRUOKA

PARFAIT	12
<i>Suolaheinä parfait Kotimaista mansikkaa</i>	
SUKLAAMOUSSE	12
<i>Pralinea Cointreauta Espressojäätelöä</i>	

VELOITAMME LEIPÄ JA VESITARJOILUSTA 5 / HENKILÖ

Salvia-mustapippurileipää & auringonkukan siemen pesto sekä koko vierailun ajaksi suodatettua BE WTR-vettä. Henkilökuntamme kertoo allergeeneistä sekä raaka-aineista tarvittaessa.

BRASA LUNCH

STARTERS

LEEK	16
<i>Grilled leek Smoked bone marrow Pike roe Butter-whey sauce</i>	
SPRING CARROT	15
<i>Spring carrots from open fire Oyster mushrooms Meadowsweet Juniper oil</i>	
SASHIMI	16
<i>Dry-aged yellow tail Kohlrabi Ancho chilli Yuzu soy sauce</i>	
TARTAR	17
<i>Grilled marble beef Mustard cream Capers Onion</i>	
TOAST	16
<i>Chicken liver cream Rhubarb jam Pecan nuts</i>	

MAIN COURSES

ASPARAGUS	26
<i>White asparagus Grilled butter beans Tomatoes Spruce oil</i>	
CAULIFLOWER	26
<i>Grilled enoch mushroom Lemon-salt Roasted sunflower seed's Sorrel</i>	
OCTOPUS	30
<i>Grilled octopus Lemon-salt Sweet pepper chutney French Fries Yuzucream</i>	
PIKE PERCH	30
<i>Charred pike perch Spring Frex potatoes Dulce Asparagus sauce</i>	
TENDERLOIN	38
<i>Finnish dairy cow Charred zucchini Peas Smoked meat cream</i>	
SPECIALS	
<i>Ask staff for lunch specials - shared fish and meat ingredients</i>	

DESSERTS

PARFAIT	12
<i>Sorrel parfait Finnish strawberries</i>	
CHOCOLATE MOUSSE	12
<i>Praline Cointreau Espresso ice cream</i>	

COVER CHARGE FOR BREAD AND WATER 5 / PERSON

*Sage and blackpepper bread & sunflower seed pesto and filtered water by BE WTR.
Allergy and ingredient information available on request.*