

BRASAN LOUNAS

ALKURUOKA

TOMAATTI	14
<i>Erlaisia tomaatteja Stracciatellaa Grillattua lehtipersiljaa Pikkelöityä jalopenoa</i>	
NAATTIPORKKANA	14
<i>Naattiporkkanaa Osterivinokasta Mesiangervoa Katajaöljyä</i>	
SASHIMI	15
<i>Raakakypsytettyä hamachia Kyssäkaalia Ancho-chiliä Yuzu-soijaa</i>	
FLAT BREAD	15
<i>Flat bread Jäämeren katkarapuja Savustettua kermaa Muikunmätiä</i>	
TARTAR	16
<i>Grillattua marmorifileetä Sinappikreemiä Kaprista Sipulia</i>	

PÄÄRUOKA

PARSA	24
<i>Valkoista parsaa Grillattua valkopapua Tomaattia Kuusiöljyä</i>	
VARHAISKAALIA	26
<i>Vaalea misoa Sieni-XO-kastiketta Pekaanipähkinää Ankanmaksaa</i>	
SIMPUKOITA	28
<i>Grillattuja simpukoita Inkokt-fenkolia Yrttiranskalaisia Verjus-voilientä Black-aiolia</i>	
KUHA	31
<i>Halstrattua kuhaa Varhais FREX-perunaa Dulcea Parsakastiketta</i>	
ENTRECOTE	33
<i>Kotimaista maitokarjaa Hiilostettua maa-artisokkaa Chimichurria Nduja-voita</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 & grillattua hummusta sekä koko vierailun ajaksi suodatettua BE WTR-vettä. Henkilökuntamme kertoo allergeneeistä sekä raaka-aineista tarvittaessa.

BRASA LUNCH

STARTERS

TOMATO	14
<i>A selection of tomatoes Stracciatella Grilled leaf parsley Pickled jalapenos</i>	
SPRING CARROT	14
<i>Spring carrots from open fire Oyster mushrooms Meadowsweet Juniper oil</i>	
SASHIMI	15
<i>Dry-aged yellow tail Kohlrabi Ancho chilli Yuzu soy sauce</i>	
FLAT BREAD	15
<i>Flat bread Arctic Ocean shrimp Smoked cream Vendace roe</i>	
TARTAR	16
<i>Grilled marble beef Mustard cream Capers Onion</i>	

MAIN COURSES

ASPARAGUS	24
<i>White asparagus Grilled butter beans Tomatoes Spruce oil</i>	
SPRING CABBAGE	26
<i>White miso Mushroom XO sauce Pecan nuts Foie gras</i>	
MUSSELS	28
<i>Grilled mussels & clams Inkokt fennel French fries with herbs Verjus butter sauce</i>	
PIKE PERCH	31
<i>Charred pike perch Spring Frex potatoes Dulce Asparagus sauce</i>	
ENTRECOTE	33
<i>Finnish dairy cow Grilled Jerusalem artichokes Chimichurri Nduja butter</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 & grilled hummus and filtered water by BE WTR.

Allergy and ingredient information available on request.