



KARJATILALTA

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

Sirloin Holstein Maitokarja Marmori 9 / 12	300 g.	57	
Entrecote Holstein Maitokarja Marmori 10 / 12	750 g.	95	
Club Steak Holstein Maitokarja Marmori 9 / 12	800 g.	87	
Tartar Wagyu Maitokarja Somero Päivitä À la carte tartarisi suomalaisella wagyulla		+8	



WAGYU

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

A4 Wagyu Ribeye Jukuhou Marmori 11 / 12	100 g.	57	
A5 Wagyu Sirloin Hokkaidō Marmori 11 / 12	100 g.	63	

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."

Piikkikampela Ruskeavoikastiketta 100g	14
---	----



LISUKKEET

Vihreää salaattia Karvaisvinaigretteä	6
Hiillostettua kesäkurpitsaa Herneitä	6
Yrtti-ranskalaisia Yuzu-kreemiä	6
Sieni-polentaa Kevätsipulia	6
Varhaisperunaa Dulcea	6