



KARJATILALTA

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

Sirloin Holstein Maitokarja Marmorin 9 / 12	300 g.	62	
Entrecote Holstein Maitokarja Marmorin 10 / 12	1 kg	126	
Club Steak Holstein Maitokarja Marmorin 10 / 12	900 g.	119	



WAGYU

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

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

Lihojen kanssa tulee Beamaise-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	14 / 100 g.
Osteri Sientä Yuzusojjaa	5 / kpl
Hamachin evä Osteri-voikastiketta	13
Otoro Umamisojjaa	25



LISUKKEET

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