

BRASAN LOUNAS

ALKURUOKA

PITHIVIER	15
<i>Metsäsieniä Voitaikinaa Karhunlaukkaa Päärynä chutney</i>	
PURJO	16
<i>Purjoa avotulelta Savustettua luuydintä Hauenmätiä Voi-herakastiketta</i>	
TOAST	16
<i>Linnunmaksakreemiä Karamellisoitua luumua Pekaanipähkinää</i>	
HAMACHI	17
<i>Raakakypsytettyä hamachia Umamisoijaa Kombu-merilevää Kriikunaa</i>	
TARTAR	18
<i>Grillattua marmorifileetä Sinappikreemiä Kaprista Sipulia</i>	

PÄÄRUOKA

KURPITSA	26
<i>Grillattua kurpitsaa Ricottaa Pecorinoa Lehtikaalia</i>	
KATEENKORVA	29
<i>Glaseerattua kateenkorvaa Savustettua selleriä Vesikrassia</i>	
TIIKERIRAPU	32
<i>Grillattua tiikerirapua Ndujaa Katajalla savustettua punajuurta</i>	
KUHA	34
<i>Halstrattua kuhaa Ruusukaalia Savustettua voita Dulcea</i>	
SISÄFILE	39
<i>Kotimaista maitokarjaa Tomaatteja avotulelta Sipulia Red bearnaise</i>	
SPECIALS	
<i>Kysy henkilökunnalta lounaalla tarjolla olevat jaettavat lihat ja kalat</i>	

JÄLKIRUOKA

KUUSI PARFAIT	13
<i>Kuusella maustettu parfait Sake-puolukkaa Umeboshia</i>	
CHOCO CARAMEL	13
<i>Suklaa creme caramel Five Spice-karamellia Banaanimaito-gelatoa</i>	

VELOITAMME LEIPÄ JA VESITARJOILUSTA 5 / HENKILÖ

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

BRASA LUNCH

STARTERS

PITHIVIER	15
<i>Forest mushrooms Puff pastry Ramsons Pear chutney</i>	
LEEK	16
<i>Grilled leek Smoked bone marrow Pike roe Butter-whey sauce</i>	
TOAST	16
<i>Poultry liver cream Caramelized plum Pecan nuts</i>	
HAMACHI	17
<i>Dry-aged yellow tail Umami soy Kombu seaweed Damsons</i>	
TARTAR	18
<i>Grilled marble beef Mustard cream Capers Onion</i>	

MAIN COURSES

PUMPKIN	26
<i>Grilled pumpkin Ricotta Pecorino Kale</i>	
SWEETBREAD	29
<i>Glazed sweetbread Smoked celeriac Watercress</i>	
TIGER PRAWN	32
<i>Grilled tiger prawn Nduja Juniper smoked beetroot</i>	
PIKE PERCH	34
<i>Charred pike perch Brussels sprouts Smoked butter Dulce</i>	
TENDERLOIN	39
<i>Finnish dairy cow Tomatoes grilled on open fire Onions Red bearnaise</i>	

SPECIALS

Ask staff for lunch specials - shared fish and meat ingredients

DESSERTS

PARFAIT	13
<i>Spruce parfait Sake lingonberries Umeboshi</i>	
CHOCO CARAMEL	13
<i>Chocolate creme caramel Five Spice caramel Banana milk gelato</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.*