



KARJATILALTA

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

Sirloin Black Angus Hieho Marmorit 9 / 12	300 g.	62
Entrecote Ayrshire Maitokarja Marmorit 9 / 12	350 g.	67
Entrecote Black Angus Hieho Marmorit 10 / 12	600 g.	87 🍷
Club Steak Holstein Maitokarja Marmorit 9 / 12	700 g.	93 🍷



WAGYU

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

A4 Wagyu Ribeye Jukuhou Marmorit 11 / 12	100 g.	57
A5 Wagyu Sisäfilee Jukuhou Marmorit 12 / 12	100 g.	67

Lihojen kanssa tulee Bearnaise-kastiketta ja Red wine jusia

Luokittelemme lihamme itse marmorointiasteikolla 1 - 12. 🍷 Tarjoillaan luun kanssa
Listan raaka-aineet vaihtuvat sesongin ja saatavuuden mukaan.



MERESTÄ

"Kalat ja äyriäiset hankitaan mahdollisimman läheltä."

Osteri Yuzusojaa Osterivinokas	5 / kpl
Kampasimpukka Norja Sienidashi	15
Kallioantura Islanti Umeboshi-kastike	49 / 50 g.
Piikkikampela Ruskeavoikastiketta	14 / 100 g.
Hamachi evä & pää Karhunlaukka-voikastike	29



LISUKKEET

Vihreää salaattia Karviaisvinaigretteä	6
Tomaatteja avotulella Sipulia	6
Yrtti-ranskalaisia Yuzu-kreemiä	6
Risotto tattarista Pecorinoa	6
Ruusukaalia Dulce merilevää	6