

VAPPUMENU

**With Fish or Risotto 56 €
With Steak 64 €**

**PLEASE CHOOSE YOUR FAVOURITE STARTER,
MAIN COURSE & DESSERT BELLOW**

STARTERS

TARTARE
Local raw beef, egg yolk, horseradish & crispy capers
Tartarpihvi, keltuaista, piparjuurta & rapeita kapriksia L, G

TROUT CRUDO
Trout, yuzu ponzu, cucumber & espelette pepper
Taimenta, yuzu ponzua, kurkkua & espelette chiliä L, G

SPRING CABBAGE
Grilled spring cabbage, lemon, marcona almonds & ranch sauce
Grillattua varhaiskaalia, sitruunaa, marcona-mantelia & ranch-kastiketta L, G, V

MAIN COURSES

STEAK FRITES
Entrecôte, house fries, béarnaise and baby gem salad
Entrecôte, ranskalaiset, béarnaisea ja sydänsalaattia L, G

WHITE FISH
Charred whitefish, green asparagus, almond potato pyre & roe
beurre blanc
Hillostettua siikaa, vihreää parsaa, perunapyreetä & mätivoikastiketta L, G

ASPARAGUS RISOTTO
Asparagus risotto with grilled asparagus, parmesan & olive oil
Parsarisottoa, grillattua parsaa, parmesania & oliiviöljyä
L, G (V)

SWEETS

TIPPALAIPIÄ
Funnel cake, vanilla ice cream & salted caramel
Tippaleipää, vaniljajäätelöä & suolakaramellia

CRÈME BRÛLÉE
L, G

COCONUT YUZU BRÛLÉE
Our tropical, fully vegan version of the French classic
Ranskalaisen jälkiruoan trooppisempi vegaaninen versio
L, G, V

