

Aoi

NELJÄN RUOKALAJIN MENU 59
Kasvismenu saatavilla ennakkotilauksella

Adobo-marinoitua silakkaa
& karviaisremoulade 14

Tuoremaissipolentaa, uppomuna,
metsäsieniä & savuchilicrisp 14

Sorsanrintaa, kirsikka-
punaviinikastike & säilöttyä luumua
/ 29

Höyrytettyä kampelaa, fermentoitua
katkarapua & grillattua sitruunaa 29

Uuniomenaa, omenavoita,
kauracrumblea & vaniljakastiketta 11

SNÄKIT & EKSTRAT

Karjalanpiirakka-kroketti	7
+10g N25 Umai -kaviaari	12
Peuraravioli, sherry-voikastike, taatelia & hasselpähkinää	16
Juustot	11
Pannari, kanelijäätelöä & mallas-karamellikastike	11



Aoi

FOUR COURSE MENU 59

Vegetarian menu available on pre-request

Adobo marinated Baltic herring & gooseberry remoulade	14
--	----

Fresh corn polenta, poached egg, wild mushrooms & smoked chili crisp	14
--	----

Mallard breast, cherry-red wine sauce & preserved plums /	29
---	----

Steamed flounder, fermented shrimp & grilled lemon	29
---	----

Baked apple, apple butter, oat crumble & crème anglaise	11
--	----

SNACKS & EXTRAS

Carelian pie croquette	7
+10g N25 Umai caviar	12
Deer ravioli, sherry-butter sauce, dates & hazelnuts	16
Cheeses	11
Pancake, cinnamon ice cream & malt butterscotch	11

