

LUNCH

2.3 - 6.3.

11:30 – 14:00

<i>2 Courses</i>	30
<i>3 Courses</i>	39

STARTERS

Jerusalem Artichoke

Roasted Jerusalem artichoke, vegan seaweed mayonnaise and pickled kohlrabi
Paahdettua maa-artisokkaa, vegaanista merilevämajoneesia ja pikkelöityä kyssäkaalia

10

Skagen

Shrimp skagen on a potato flat bread, cavi-art, horseradish and dill
Katkarapuskagen perunarieskalla, cavi-artia, piparjuurta ja tilliä

10

Duck rilette

Duck rilette, red cabbage and apple
Ankkarillette, punakaalia ja omenaa

10

Bread and Butter

4

MAINS

Celeriac

Roasted celeriac, miso glaze, butterbean hummus and pomegranate
Paahdettua selleriä, miso glaze, voipapuhummusta ja granaattiomenaa

25

Petite tender

Veal petite tender (NL), portwine sauce, broccolini and gratin dauphinois
Vasikan petite tender (NL), portviinikastiketta, broccolinia ja perunagratiinia

25

Catch of the day

Ginger beurre blanc, black salsify pure and roasted fennel
Päivän tuoretta kalaa, inkivääri -beurre blanc, mustajuuripyreetä ja paahdettua fenkolia

25

SWEETS

Cheese cake

Japanese cheese cake, raspberry compote and mascarpone
Japanilainen juustokakku, vadelmakompottia ja mascarponea

9