

LUNCH

9.3 - 13.3.

11:30 – 14:00

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

STARTERS

Cashew Ricotta

Radishes, pistou and confit tomatoes
Cashew-ricottaa, retiisejä, pistou-kastiketta ja confit-tomaatteja
10

Cured Whitefish

Beetroot purée, orange vinaigrette and crispy quinoa
Graavattua siikaa, punajuuriipyreetä, appelsiinivinaigretta ja rapeaa kvinoa
10

Beef Tartare

Local beef tartare, spring onion mayonnaise, caramelized onion and chives
Kotimaista härkätartaria, kevätsipulimajoneesia, karamellisoitua sipulia ja ruohosipulia
10

Bread and Butter

4

MAINS

Grilled Cheese Sandwich

Grilled sourdough sandwich with spinach and cheese, fries and sage mayonnaise
Grillattu hapanjuurileipä pinaatilla ja juustolla, ranskalaiset ja salviamajoneesi
25

Grilled Lamb Neck

Tomato ragù, carrots and beluga lentil purée
Grillattua karitsan niskaa (NZ), tomaattiragù, porkkanaa ja belugalinssipyreetä
25

Catch of the day

Creamy horseradish sauce, potato purée, grilled beetroot and dill
Päivän tuoretta kalaa, kermanen piparjuutikastike, perunapyreetä, grillattua punajuurta ja tilliä
25

SWEETS

Chocolate Parfait

Chocolate parfait and hazelnuts
Suklaaparfait ja hasselpähkinöitä

9