

LUNCH

13. - 17.4.

11:30 – 14:00

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

STARTERS

Asparagus

Grilled white asparagus, ramson mayonnaise, egg 62c and cavi-art
Grillattua valkoista parsaa, karhunlaukkamajoneesia, 62-asteinen kananmuna ja cavi-artia

10

Salmon

Torched salmon, nettle crème fraiche, pickled mustard seeds, fennel and dill
Hiillostettua lohta, nokkosranskankermaa, pikkelöityjä sinapinsiemeniä, fenkolia ja tilliä

10

Duck

Pan fried duck breast, shallot relish, Jerusalem artichoke pure and crispy artichokes
Paistettua ankanrintaa, salottisipulirelissiä, maa-artisokkapyyreetä ja rapeaa maa-artisokkaa

10

Bread and Butter

4

MAINS

Risotto

Mushroom risotto, shitake mushrooms and parmesan
Sienirisotto, siitakesieniä ja parmesaania

25

Pork neck

Grilled Iberico pork neck (ES), miso-soy sauce, pak choy, pickled plums and potato pure
Grillattua Iberico-porsaan niskaa (ES), miso-soija kastiketta, paksoita, pikkelöityä luumua ja perunapyreetä

25

Catch of the day

Blood orange beurre blanc, grilled sweet peppers, cauliflower pure and almonds
Päivän tuoretta kalaa, veriappelsiini- beurre blanc, grillattua suippopaprikaa, kukkakaalipyreetä ja mantelia

25

SWEETS

Pannacotta

Vanilla panna cotta, pear compote and caramel
Vanilja pannacotta, päärynäkompottia ja kinuskia

9