

LUNCH

20.-24.4.

11:30 – 14:00

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

STARTERS

Asparagus

Creamy asparagus soup and pickled asparagus
Kermainen parsakeitto ja pikkelöityä parsaa

10

Tuna

Tuna crudo, pine seeds, arugula, capers and lemon
Tonnikala crudo, pinjansiemeniä, kaprista ja sitruunaa

10

Tartar

Tartar from local beef, confit egg yolk, pickled jalapeno and radishes
Tartar kotimaisesta naudanlihasta, confit-keltuainen, pikkelöityä jalapenoa ja retiisiä

10

Bread and Butter

4

MAINS

Linguine

Basil pesto, cherry tomatoes and pine seeds
Basilikapesto, kirsikkatomaatteja ja pinjansiemeniä

25

Flanck steak

Grilled beef flank steak (NL), creamy pepper sauce, honey turnips and grilled baby gem salad
Grillattu naudan flank steak (NL), kermainen pippurikastike, hunajanaurista ja grillattua sydänsalaattia

25

Cod

Butter poached cod, egg sauce, green asparagus and potato pure
Voissa haudutettua turskaa, kananmunakastiketta, vihreää parsaa ja perunapyreetä

25

SWEETS

Financier

Espresso and hazelnut financier and espresso creme
Espresso-hasselpähkinä financier ja esperssokreemiä

9