

LUNCH

8.-12.6.

11:30 – 14:00

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

STARTERS

Crème Ninon

Green soup; peas, salmon roe and fennel salad
Ylellinen vihreä keitto; herneitä, kirjolohen mätiä ja fenkolisalaattia

10

Tuna

Tuna tartar, shiso mayonnaise, granny smith apple and pickled mustard seeds
Tonnikalatartar, shisomajoneesia, granny smith -omenaa ja pikkelöityjä sinapinsiemeniä

10

Tartar

Tartar from local beef, truffle mayonnaise, pickled shiitake mushrooms and parmesan
Tartar kotimaisesta naudanlihasta, tryffelimajoneesia, pikkelöityjä siitakkeita ja parmesania

10

Bread and Butter

4

MAINS

Pasta

Tomato sauce, penne pasta, basil, pine nuts and mozzarella
Tomaattikastiketta, pennepastaa, basilikaa, pinjansiemeniä ja mozzarellaa

25

Lamb neck (NZ)

Grilled lamb neck, red wine and rosemary sauce, grilled spring cabbage and potato pure
Grillattua karitsan niskaa, rosmariini-punaviinikastiketta, grillattua varhaiskaalia ja perunapyreetä

25

Catch of the day

Buttermilk sauce, green pea pure, grilled spring carrots and watercress
Päivän tuoretta kalaa, piimäkastiketta, hernepyreetä, grillattua kevätporkkanaa ja vesikrassia

25

SWEETS

Carrot cake

Our famous carrot cake with cream cheese frosting
Kuuluisaa porkkanakakkua tuorejuustokuorutteella

9