# Winebridge

## Menu

## Alkuruoat/Starters

**Gambas Pil Pil** L, G **14**
Isot mausteiset katkaravut valkosipuli-chili ja oliiviöljysekoituksessa.
Prawns sautéed in a mixture of garlic, chili and olive oil.

**Uunipaahdettu punajuuri vuohenjuuston, rucolan ja pinjansiementen kanssa** G **12**
Roasted beetroot with goat cheese, rucola and pine nuts

**Kukkakaalikeitto** L, G **10**
Cauliflower soup

**Arancini risotto-parmigiano pallo chili-tomaattikastikkeella** G **12**
Arancini risotto-Parmigiano ball with chili tomato sauce

## Pääruoat/Main courses

**Spaghetti 'Khi Mao'** L **18**
Thaimaalaista makumaailmaa kunnioittava suosikkiannos: mausteista paistettua spaghettia isojen katkarapujen, kampasimpukoiden ja Thai-basilikan kanssa.
Spicy Thai style spaghetti, prawns and scallops with Thai basil.

**Naudan sisäfile yrttivoin** TAI **chimichurri kastikkeen kanssa ja Hasselbackan perunoilla** L, G **26**
Beef fillet with herb butter OR chimichurri sauce and potatoes

**Karitsan sisäfile punaviinikastikkeen ja paahdettujen rosmariinijuuresten kanssa**
Baby lamb fillet with red wine sauce and roasted rosemary roots L, G **24**

**Päivän kala chorizo ja kik-hernepadan kanssa** L, G **22**
Fish of the day with chorizo and pea stew

**Fettuccini pasta kirsikkatomaatin ja Parmigianon kanssa 18**
Fettuccini with cherry tomatoes and Parmigiano cheese

## Jälkimakeat/Desserts

**Valkosuklaa lumipallo, vadelma** VL, G **10**
White chocolate snowball with raspberry jam

**Crêpe suzette with orange-triple sec sauce** L **10**
Ranskalaistyyliset ohukaiset appelsiini-triple sec kastikkeen kera.

**3-viinin paketti 25 €**

Erikoisruokavaliot – tarkemmat tiedot henkilökunnaltamme.
Yli 6 hengen seurueille laskunjako henkilömäärän mukaan.