

KITCHEN & BAR

AT COURTYARD

3- RUOKALAJIN MENU 52 €

Viinipaketti 30.00 €

ALKURUOAT

JUUSTO- & LEIKKELELAUTANEN

Lajitelma juustoja ja leikkeleitä, hunajaa, oliiviöljyä, za'atarilla paahdettuja pähkinöitä, Kalamata-oliiveja talon leipää (L, saatavilla G) 16 €

MUSTAJUURIKEITTO

Samettinen mustajuurikeitto, ruskistettua voi vaahtoa, timjamia, sitruunankuorta, serranokinkkua ja talon leipää (L, saatavilla G) 13 €

BURRATA & PAAHDETUT TOMAATIT

Burrataa, paahdettuja tomaatteja, basilikaa, balsamicoa ja ekstra-neitsytoliiviöljyä (G) 13 €

GRILLATTUA MUSTEKALAA

Grillattua mustekalan lonkeroa, sitruuna-yuzukastiketta, kapriksia, wasabimajoneesia ja raikasta salaattia (L) 15 €

SUOSIKIT

PIHVI & RANSKALAISET

Härän ulkofileepihvi 200 g, grillattuja kasviksia, madeirakastiketta ja maalaisranskalaisia (L, G) 32 €

CLUB SANDWICH & RANSKALAISET

Grillattua kananfileetä, rapeaa pekonia, cheddaria, suolakurkkua, tomaattia, salaattia, ranch-majoneesia, briossileipää ja maalaisranskalaisia (L, saatavilla G).. 22 €

BURGER & RANSKALAISET

Rotukarjan burgerpihvi 180 g, cheddaria, suolakurkkua, tomaattia, salaattia, valkosipulimajoneesia, briossisämpylä ja maalaisranskalaisia (L, saatavilla G) 22 €

VEGAANIBURGER & RANSKALAISET

Vegaaninen pihvi, vegaanista juustoa, suolakurkkua, tomaattia, salaattia, valkosipulimajoneesia, briossi-sämpylä ja maalaisranskalaisia (VE, saatavilla G) 22 €

CAESAR-SALAATTI

Romainesalaattia, grillattua kananrintaa, parmesaania, talon Caesar-kastiketta ja leipäkrutonkeja (L, saatavilla G) 20 €

4- RUOKALAJIN MENU 62 €

Viinipaketti 40.00 €

PÄÄRUOAT

VÄLIMERELLINEN KARITSANKARE

Grillattua karitsankareta rosmariinilla, valkosipulilla, paahdettuja juureksia, tummaa valkosipulikastiketta ja gremolata-perunapyreetä (L, G) 32 €

PÄIVÄN KALA

Sitruunavoissa paistettua päivän kalaa, varsiparsakaalia, kirsikkatomaattisalsaa, fenkoli-perunapyreetä ja samppanjakastiketta (L, G) 30 €

PAAHDETTUA KUKKAKAALIA & ROMESCOA

Kokonaisena paahdettua kukkakaalia, romesco-kastiketta, paahdettua portobelloa ja basilikaöljyä (VE, G) 22 €

BOWLIT

RAPUBISQUE-PASTA

Tagliatellea, ravunkuorista keitettyä tomaattista bisque-kastiketta, parmesaania ja valkosipuliöljyssä paistettuja jättikatkarapuja (L, saatavilla G) 22 €

ALFREDO-TAGLIATELLE

Kermaista alfredokastiketta, aurinkokuivattua tomaattia, basilikaa ja parmesaania 22 €
Valinta: Kana (L, saatavilla G) tai Burrata (saatavilla G)

RAVIOLI

Sitruunainen basilika-ravioli, pecorinoa, paistettua portobelloa ja basilika-sitruunaöljyä 22 €

SAVULOHISALAATTI

Keittiössä savustettua lohta, marinoitua fenkolaa, sitruunaa, tilliä, raikasta salaattia, kurkkua, tuoreita kasviksia ja tzatzikia (L, G) 22 €

VÄLIMEREN VILJABOWL

Kvinoa-linssi-farro-sekoitus, raikasta salaattia, yrttimarinoitua lehtikaalia, avokadoa, paahdettua paprikaa, oliiveja ja Dijon-vinaigretta (VE) 20 €

JÄLKIRUOAT

SITRUUNAJUUSTOKAKKU

Marjacoulis, mansikkaa ja minttua 12 €

PISTAASI PANNA COTTA

Pistaasia, hunajaa ja appelsiininkuorta (L, G) 10 €

TUOTTEIDEN ALKUPERÄMAA Suomi: kana, kala ja naudanliha.

Uusi-seelanti: Lammas

Laktoositon | G = Gluteeniton | VE = Vegaaninen

KITCHEN & BAR

AT COURTYARD

3 COURSE MENU 52.00 €

Wine package 30.00 €

STARTERS

CHEESE & CHARCUTERIE PLATE

A selection of cheeses and cold cuts, honey, olive oil, za'atar-roasted nuts, marinated Kalamata olives and house bread (L, available G) 16 €

BLACK SALSIFY SOUP

Creamy black salsify soup with browned butter foam, thyme, lemon zest, Serrano ham and house bread (L, available G) 13 €

BURRATA & ROASTED TOMATOES

Burrata, roasted tomatoes, basil, balsamic, extra virgin olive oil (G) 13 €

GRILLED OCTOPUS

Grilled octopus tentacle, lemon-yuzu sauce, capers, wasabi mayonnaise and fresh salad (L) 15 €

COURTYARD FAVOURITES

STEAK & FRIES

Grilled beef sirloin steak 200 g, grilled vegetables, Madeira sauce and country fries (L, G) 32 €

CLUB SANDWICH & FRIES

Grilled chicken breast, crispy bacon, Cheddar, pickles, tomato, lettuce, ranch mayonnaise, brioche bread and country fries (L, available G) 22 €

BURGER & FRIES

180 g premium beef burger patty, Cheddar, pickles, tomato, lettuce, garlic mayonnaise, brioche bun and country fries (L, available G) 22 €

VEGAN BURGER & FRIES

Vegan patty, vegan cheese, pickles, tomato, lettuce, garlic mayonnaise, brioche bun and country fries (VE, available G) 22 €

CAESAR SALAD

Romaine lettuce, grilled chicken breast, Parmesan, house Caesar dressing and croutons (L, available G) 20 €

ORIGIN OF PRODUCTS

Finland: chicken, fish, and beef - New Zealand: Lamb
Lactose-free | G = Gluten-free | VE = Vegan

4 COURSE MENU 62.00 €

Wine package 40.00 €

MAIN COURSES

MEDITERRANEAN LAMB RACK

Grilled lamb rack with rosemary, garlic, roasted root vegetables, black garlic sauce and gremolata
mashed potatoes (L, G) 32 €

CATCH OF THE DAY

Pan-fried fish of the day in lemon butter, broccolini, cherry tomato salsa, fennel mashed potatoes and Champagne sauce (L, G) 30 €

ROASTED CAULIFLOWER & ROMESCO

Whole roasted cauliflower, romesco sauce, roasted portobello mushrooms and basil oil (VE, G) 22 €

BOWLS

PRAWN BISQUE PASTA

Tagliatelle with tomato-based prawn shell bisque, gremolata, Parmesan and garlic oil-seared king prawns (L, available G) 22 €

ALFREDO TAGLIATELLE

Creamy Alfredo sauce, sun-dried tomatoes, basil and Parmesan 22 €
Choice of: Chicken (L, available G) or Burrata (available G)

RAVIOLI

Lemon and basil ravioli with Pecorino, sautéed portobello mushrooms and basil-lemon oil 22 €

SMOKED SALMON SALAD

House-smoked salmon, marinated fennel, lemon, dill, crisp salad leaves, cucumber, fresh vegetables and tzatziki (L, G) 22 €

MEDITERRANEAN GRAIN BOWL

Quinoa-lentil-farro mix, fresh salad, herb-marinated kale, avocado, roasted bell peppers, olives and Dijon vinaigrette (VE) 20 €

DESSERTS

LEMON CHEESE CAKE

Berry coulis, fresh strawberries and mint 12 €

PISTACHIO PANNA COTTA

Pistachio, honey and orange zest (L, G) 10 €