

LÄMPIMÄSTI TERVETULO A EATERY ALEX 1917

MEISTÄ

Missiomme on yksinkertainen:
Ammennamme inspiraatiomme matkoistamme ja
kulttuuritaustoistamme, juhlistaen monikulttuurisia vaikutteita.

Keittiömestariimme ja omistajamme Richy on syntynyt Lontoossa mauritiuslaisten vanhempien perheeseen ja asunut Australiassa sekä Irlannissa. Yhdessä suomalaisen vaimonsa ja kolmen lapsensa kanssa hänen tarinansa kuvastaa kulttuurien monimuotoisuutta – joka näkyy myös ruoassamme.

Tiimimme on pieni, ja kestävä kehitys on toimintamme ytimessä. Teemme tiivistä yhteistyötä saariston tuottajien kanssa hyödyntäen niin sanottuja "epätäydellisiä" vihanneksia sekä vähemmän käytettyjä ruhonosia. Tuottajien elämäntyö näkyy raaka-aineissamme, tarinoissamme ja intohimossamme ruokaa kohtaan.

Mausteemme valitaan huolella ja niitä käytetään hienovaraisesti korostamaan annosten makuja. Osa mausteista tuodaan suoraan Mauritiukselta, ja lisäksi teemme yhteistyötä Stay Spiced -yrityksen kanssa, joka tunnetaan eettisesti hankituista, korkealaatuisista mausteista Suomen markkinoilla.

Tiimiämme johtaa ravintolapäällikkö Jasmin yhdessä keittiöpäällikkö Eemin kanssa.

Suosittellemme lämpimästi Reflection menuamme, rennon Chef's Table -henkistä kokonaisuutta, jossa korostuvat rohkeat maut ja mausteprofiilit.

Anna uteliaisuutesi herätä!

Kysy rohkeasti esittelyä Chef's Table-elämyksestämme.

REFLECTION MENU

Kolmen ruokalajin menu, joka on inspiroitunut Chef's Table -elämyksestämme.

Tonnikalacheviche

Kevyesti sitrusmarinoitua tonnikalaa,
rapeaa rasson-keksiä, soijaemulsio,
kauden yrtejä, achardia

Ahven

Paistettua ahventa, paahdettuja garam
masala -perunoita, DeliVerde-vihanneksia,
limelehtikastike

Tai

Dexter Ossobucco

Hitaasti paahdettua naudan ossobuccoa,
perunapyree, savustettua punajuurta,
naudanlihakastiketta

Mauritiuksen vanilja

Grillattua mauritiuslaista vaniljajäätelöä,
mausteisia madeleine-leivoksia,
marinoituja kauden marjoja

65€

ALKURUUAT

Tonnikalaceviche 13,50€

Kevyesti sitrusmarinoitua tonnikalaa, rapeaa rasson-keksiä, sojaemulsio, kauden yrttejä, achardia

Pil Pil Atlantin ravuista 14,95€

Paahdetut Atlantin ravut, chiliöljyä, lime- Valkosipulileipää

Kukkakaalibeignetit (V) 8,95€

Friteeratut kukkakaalibeignetit, punajuurihummusta, rapeaa kikhernettä

Päivän salaatti 8,95/ 14,50€

Deliverden salaattia, kauden pikkeliä, rapeaa kikhernettä, vaihtuva täyte (ravut, kana, possu)

Päivän keitto (V) 12,95€

Kauden kasviskeittoa, yrttiöljyä, valkosipulileipää

PÄÄRUUAT

Fish & Chips 24,95€

Mallasseppien olutpaneroitua kalaa, kauden remoulade, talon ranskalaiset, murskattua hernettä ja minttua

Mauritiuslainen Naudanlihacurry 24,95€

Richyn isoäidin naudanlihacurry, aromikasta basmatiriisiä, papadam -leipää, ohutleipää, limepikkeliä

Kukkakaalicurry (V) 21,95€

Vegaanista kukkakaalicurry, aromikasta basmatiriisiä, papadam -leipää, ohutleipää

Päivän kala 36,00€

Paahdettu kokonainen kala, salsa verdeä, paahdettuja kasviksia, perunoita

Tamarindikana 24,50€

Friteerattua rapeaa kanaa, kauden pikkeliä, limepikkelikastike, tamarindikastiketta, talon ranskalaiset

Alexin burgeri 22,95€

140 g Dexter-naudanlihapihvi, cheddaria, salaattia, achardia, sichuaninpippurimajoneesi, briossisämpylä, talon ranskalaiset

LISUKKEET

Talon ranskalaiset 7,95€

Paahdetut kasvikset 7,95€

Valkosipulileipä 5,50€

JÄLKIRUUAT

Crème Brûlée 12,00€

maurituslaisella vaniljalla

Alexin suklaabrownie, 12,00€

vaniljajäätelöä, marjakompottia

Omavalintainen jäätelö, 6,50€

rapeaa marenkia, kauden marjoja

PÄIVÄN ERIKOISET

Kysythän tarjoilijalta suosituksia päivän erikoisista.