

# AANAAR VEGETARIAN MENU 5 - 79€

## **Nili**

Heinällä savustettua punajuurta, vuohenjuustoa, ruisoksia, pikkelöityä mustikkaa ja hillavinegrettiä

Hay smoked beetroots, goat cheese, rye branches, pickled blueberries and cloudberry vinaigrette

**Wine:** *Vogt Pinot Gris*

**Non-alcoholic:** *Hillamehu - Cloudberry juice*

## **Talas**

Savustettua tofua, merileväkaviaaria ja marinoitua merilevää

Smoked tofu, seaweed caviar and marinated kombu

**Wine:** *Hewitson Gun Metal Riesling*

**Non-alcoholic:** *Aurorakuohu - Aurora sparkling*

## **Syyssato**

Paahdettua juuripersiljaa, pikkelöityä punajuurta, mustajuurisipsiä ja "sweet and sour" porkkanakastiketta

Roasted parsley roots, pickled beets, blackroot chips and sweet & sour carrot sauce

**Wine:** *Ainoa Silkki*

**Non-alcoholic:** *Puolukkalimonadi - Lingonberry lemonade*

## **Tepasto - Palate cleanser**

## **Kompiainen**

Suklaasorbettia, marjageeliä, kauramaitovaahtoa ja valkosuklaalastuja

Chocolate sorbet, berry gel, oat milk foam and white chocolate chips

**Wine:** *La Rosa LBV Port*

**Non-alcoholic:** *Lemmenjuoma - Sweetgrass & fireweed juice*

**Wines:** 39,50€

**Non-alcoholic drinks:** 28,50€