

POMPIER

Suolaista – Savoury

Soija-sitrusmarinoitua siikaa, seesamimajoneesia ja avokadoa 15 €
Soy & lemon marinated whitefish with sesame mayonnaise and avocado

Tartar ”grillatusta” härästä, tryffelipecorinoa ja friteerattuja kapriksia 15 €
Lightly “grilled” beef tartar with truffle pecorino from Sardinia and deep fried capers

Vihreää parsaa, harissaa, kotijuustoa ja hasselpähkinää 14 €
Green asparagus with harissa, farm cheese and hazelnut

Valkosipulivoissa paahdettuja etanoita tai latva-artisokansydämiä 14 € / 12 €
Garlic butter roasted escargots or artichokes

Päivän kalaa, saframi-simpukkavoivaahtoa, rouillea ja kukkakaalia 35 €
Catch of the day with saffron & mussel sauce, rouille and roasted cauliflower

Paistettu härän pihvi, bearnaisekastiketta sekä maalaisranskalaisia 38 €
Härän entrecôte 250 g tai härän sisäfilee 180 g
Pan fried steak with bearnaise sauce and home made french fries
Beef entrecôte 250 g or beef tenderloin 180 g

Iberico-porsaan plumaa, vaaleaa sherrykastiketta ja valkosipuli-puikulaperunapyree 31 €
Iberico pork pluma with creamy sherry sauce and garlic seasoned almond potato puree

Portobello ”schnitzel”, romescokreemiä ja belugalinssi-kasvisraguu 26 €
Portobello “schnitzel” with romesco crème and beluga lentil ragoût

Suloista – Sweet

Tarte Tatin, kinuskia ja vaniljajäätelöä 14 € / 20 €
Tarte Tatin with caramel sauce and vanilla ice cream

Päivän suloinen 11 €
Sweet of the day

Suklaafondant ja hunaja-mantelijäätelöä 12 €
Chocolate fondant with honey and almond ice cream

Juustovalikoima, aprikoosichutney ja fenkolinäkkileipää 14 €
Selection of cheese with apricot chutney and fennel crisp bread

Menu du Jour

4 ruokalajin menu 54 €
4 course menu

Päivän valikoitu juusto, aprikoosichutney ja fenkolinäkkileipää + 5 €
Cheese of the day with apricot chutney and fennel crisp bread

Viinit menulle 43 €
Wines for menu

At Your Service

Monday 11 – 14

Tuesday through Friday 11 – 14 & 17 – 23

Saturday 17 – 23

Sunday closed

Tel. 09 66 33 00, www.pompier.fi/espa