

ALKURUOKIA

Salmon Pastrami VL, G **10,20 €**

Lohipastramia, pikkelöityjä vihanneksia, versoja ja vuohenjuustokreemiä.

Juomasuositus: Laroche St Martin Chablis

Crab Skagen L **11,20 €**

Rapuskagen, avokadoa, tilliöljyä, punajuuripölyä ja saaristolaisleipää.

Juomasuositus: Leitz 4 Friends Riesling

Escargots Manchego VL **11,90 €**

Valkosipuli-manchego gratinoituja etanoita, talon leipää.

Juomasuositus: Laroche St Martin Chablis

Smokey Shrimps M **12,90 €**

Savustettuja katkarapuja, valkosipuli-kreemiä ja talon leipää.

Juomasuositus: Leitz 4 Friends Riesling

Roasted Broccoli Veg, G **9,90 €**

Paahdettua parsakaalia, riisiviinietikassa marinoitua ja paahdettua babygemiä, pähkinäcrumblea ja sriracha-kreemiä.

Juomasuositus: Leitz 4 Friends Riesling

House Tapas VL **13,90 €**

Salamia, manchegoa, paahdettua parmankinkkua, artisokkaa, rapeaa avokadoa, marjoja, keksiä ja vuohenjuusto-kreemiä.

Juomasuositus: Anna De Codorniu Organic Brut

Veggie Tapas VL **13,90 €**

Pistou-marinoituja naattiporkkanoita, artisokkaa, rapeaa avokadoa, manchegoa, marjoja, keksiä ja vuohenjuusto-kreemiä.

Juomasuositus: Anna De Codorniu Organic Brut

PÄÄRUOKIA

Beef Burger VL **18,90 €**

Brioche-sämpylä, naudanlihapihvi, vuohenjuustokreemiä, tomaattia, babygemiä, suolakurkkua, pikkelöityä puna-sipulia, sriracha-kreemiä, rapeita perunoita ja ketsuppia.

Juomasuositus: Brooklyn Summer Ale

Veggie Burger Veg. **16,90 €**

Brioche-sämpylä, hoisin-marinoitua nyhtövegeä, babygemiä, tomaattia, suolakurkkua, parsakaalinvarsi -pyre, rapeita perunoita ja ketsuppia.

Juomasuositus: 1664 Kronenbourg Blanc

Glaze Beef M, G **46,80 €**

Hunaja-dijon glaseerattua härän sisäfileetä, tryffelillä maustettua prässätyä perunaa, varsiparsakaalia, naattiporkkanaa ja timjami-jus.

Juomasuositus: Yalumba Y Series Cabernet Sauvignon

Steamy Cod L, G **33,50 €**

Haudutettua turskaa, parsakaalinvarsi-pyre, paahdettua kukkakaalia, naattiporkkanoita, punajuuripölyä ja hummeri-jus.

Juomasuositus: Leitz 4 Friends Riesling

Pasta Pistou L **15,00 € + Lisuke**

Tuorepasta tagliatella, parmesaania, paahdettuja pinjansiemeniä ja pistou-kastiketta.

Valitse lisuke oman makusi mukaan: Lohipastramalla **+7€** / Katkaravuilla **+7€** / Kanalla **+6€** / **Rapealla tofulla +6€**

Juomasuositus: Villa Maria Org. Pinot Noir

Crispy Tofu Veg, G **22,90 €**

Rapeaa kylmäsavustettua tofua, tryffelillä maustettua prässätyä perunaa, parsakaalinvarsi-pyre, naattiporkkanaa, paahdettua kukkakaalia.

Juomasuositus: Villa Maria Org. Pinot Noir

SALAATIT

Caesar Salad L **8,90 € / 12,00 € + Lisuke**

Romainesalaattia, paahdettua parsakaalia, krutonkeja ja caesar-kastiketta. Pieni tai iso.

Valitse lisuke oman makusi mukaan:

- Lohipastramalla **+7€**
- Katkaravuilla **+7€**
- Kanalla **+6€**
- **Rapealla tofulla +6€**

Juomasuositus: Laroche St Martin Chablis

Summer Salad Veg, G **8,90 € / 12,00 € + Lisuke**

Riisiviinietikassa marinoitua ja paahdettua babygemiä, tomaattia, kurkkua, rapeaa avokadoa ja kesän marjoja. Pieni tai iso.

Valitse lisuke oman makusi mukaan:

- Lohipastramalla **+7€**
- Katkaravuilla **+7€**
- Kanalla **+6€**
- **Rapealla tofulla +6€**

Juomasuositus: Laroche Rose la Chevaliere

KEITTO

Salmon Soup M **Pieni 10,90 € / Iso 18,90 €**

Lohikeittoa kirkkaassa liemessä ja saaristolaisleipää. Hummerikermalla **+2€**.

Juomasuositus: Leitz 4 Friends Riesling

L Laktoositon | VL Vähälaktoosinen | M Maidoton
G Gluteeniton | Veg Vegaaninen | ● Kasvis

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta. (EU-asetus 1169/2011)

JÄLKIRUOKIA

Choco L **12,90 €**

Suklaaleivos, vadelmacurd ja marjoja.

Citron Tart VL **10,90 €**

Sitruuna-marenki tartalettia, vaniljajäätelöä ja marjoja.

Cloudberry L, G **12,90 €**

Lakka-juustoleivos ja marjoja.

Brax's Sweets G **10,90 €**

Paahdettua vuohenjuustoa, verigreippicurd, pähkinäcrumblea ja tummaa suklaata.

Jäätelö / Sorbet L, G, sorbet Veg. **6,90 €**

Artesaanijäätelöä: Vanilja, suklaa, pistaasi tai mango sorbet.



STARTERS

Salmon Pastrami LL, G 10,20 €

Pastrami-cured salmon, pickled vegetables, sprouts and goat cheese cream.

Drink recommendation: Laroche St Martin Chablis

Crab Skagen L 11,20 €

Crab skagen, avocado, dill oil, beetroot dust and archipelago bread.

Drink recommendation: Leitz 4 Friends Riesling

Escargots Manchego LL 11,90 €

Garlic and manchego cheese gratinated escargot, fresh bread.

Drink recommendation: Laroche St Martin Chablis

Smokey Shrimps M 12,90 €

Smoked shrimps, garlic cream and homemade bread.

Drink recommendation: Leitz 4 Friends Riesling

Roasted Broccoli Veg, G 9,90 €

Roasted broccoli, babygem marinated and roasted in rice vinegar, peanut crumble and sriracha cream.

Drink recommendation: Leitz 4 Friends Riesling

House Tapas LL 13,90 €

Salami, manchego cheese, roasted parma ham, artichokes, crispy avocado, berries, biscuit and goat cheese cream.

Drink recommendation: Anna De Codorniu Organic Brut

Veggie Tapas LL 13,90 €

Pistou-marinated mini carrots, artichokes, crispy avocado, manchego, berries, biscuit and goat cheese cream.

Drink recommendation: Anna De Codorniu Organic Brut

MAIN COURSES

Beef Burger LL 18,90 €

Brioche bun, beef patty, goat cheese cream, tomato, babygem, pickled cucumber, pickled red onion, sriracha cream, crispy fries and ketchup.

Drink recommendation: Brooklyn Summer Ale

Veggie Burger Veg. 16,90 €

Brioche bun, hoisin marinated pulled veg., babygem, tomato, pickled cucumber, broccoli stem purée, crispy potatoes and ketchup.

Drink recommendation: 1664 Kronenbourg Blanc

Glaze Beef M, G 46,80 €

Honey dijon mustard glazed bull tenderloin, riced potatoes seasoned with truffle, broccolini, mini carrots and thyme jus.

Drink recommendation: Yalumba Y Series Cabernet Sauvignon

Steamy Cod L, G 33,50 €

Braised cod, broccoli stem purée, roasted cauliflower, mini carrots, beetroot powder and lobster jus.

Drink recommendation: Leitz 4 Friends Riesling

Pasta Pistou L 15,00 € + Side dish

Fresh pasta tagliatelle, parmesan cheese, roasted pine nut kernels and pistou sauce.

Choose a side dish according to your personal taste: Salmon pastrami +7€ / Shrimps +7€ / Chicken +6€ / Crispy tofu +6€

Drink recommendation: Villa Maria Org. Pinot Noir

Crispy Tofu Veg, G 22,90 €

Crispy cold smoked tofu, riced potatoes seasoned with truffle, broccoli stem purée, mini carrots, roasted cauliflower.

Drink recommendation: Villa Maria Org. Pinot Noir

SALADS

Caesar Salad L 8,90 € / 12,00 € + Side dish

Romaine lettuce, roast broccoli, croutons and Caesar dressing. Small or large.

Choose a side dish according to your personal taste:

- Salmon pastrami +7€
- Shrimps +7€
- Chicken +6€
- Crispy tofu +6€

Drink recommendation: Laroche St Martin Chablis

Summer Salad Veg, G 8,90 € / 12,00 € + Side dish

Babygem marinated and roasted in rice vinegar, tomato, cucumber, crispy avocado and summer berries. Small or large.

Choose a side dish according to your personal taste:

- Salmon pastrami +7€
- Shrimps +7€
- Chicken +6€
- Crispy tofu +6€

Drink recommendation: Laroche Rose la Chevaliere

SOUP

Salmon Soup M Small 10,90 € / Large 18,90 €

Salmon soup in a clear broth and archipelago bread. Lobster cream +2€.

Drink recommendation: Leitz 4 Friends Riesling

L Lactose-free | LL Low-lactose | M Milk-free
G Gluten-free | Veg Vegan | ● Veggie

To find out more about our dishes and products and ingredients that may trigger allergic reactions or intolerance symptoms, please speak to a member of staff.
(EU regulation 1169/2011)

DESSERTS

Choco L 12,90 €

Chocolate pastry, raspberry curd and berries.

Citron Tart LL 10,90 €

Lemon meringue tart, vanilla ice cream and berries.

Cloudberry L, G 12,90 €

Cloudberry and cheese pastry with berries.

Brax's Sweets G 10,90 €

Roasted goat cheese, grapefruit curd, peanut crumble and dark chocolate.

Ice Cream / Sherbet L, G, sherbet Veg. 6,90 €

Artesan ice cream: Vanilla, chocolate, pistachio or mango sorbet.

