

RUOKALISTA

PIENET SUOLAISET

Burrataa ja kirsikkatomaatteja (G).....	10
Tryffeli gnocchit ja pecorinoa (L).....	10
Punajuuri carpaccio ja piparjuurikreemiä (G,V).....	10
Siikaceviche ja tomatillo salsaa (G,M).....	12
Tartar à la Chef Riikka (L,G, saa M).....	12
Charcuterie.....	10
Juustot ja hilloke.....	7

LÄMPIMÄT

Taimenta, kukkakaalia ja sitruuna beurre blanc-kastiketta (L,G).....	20
Mangalitza porsasta ja makeaa sherrykastiketta (L,G, saa M).....	20
Juuriselleri schnitzel, omena-endiivisalaattia ja rakuunaa (saa V ja G)...	18

LISUKKEET

Paahdetut perunat (G,V).....	5
Broccoliinia ja fetajuustoa (L,G, saa V).....	5
Sydänsalaattia ja dijon-vinaigrettea (G,V).....	3,5

VÄHÄN MAKEAA

Rosmariini Crème brûlée ja mansikoita (L,G).....	7
Jäätelöä (saa G,V).....	7

L=laktoositon
G=gluteeniton
V=vegaaninen

Henkilökunnalta saa lisätietoja ruoka-aineista,
allergioista ja vaihtoehtoista.



MENU

SMALL BITES

Burrata with cherry tomatoes (G).....	10
Gnocchi with truffle and pecorino (L).....	10
Beetroot carpaccio with horseradish (G,V).....	10
White fish ceviche with tomatillo salsa (G,D).....	12
Tartar à la Chef Riikka (L,G,ask for D).....	12
Charcuterie.....	10
Cheese and chutney.....	7

WARM DISHES

Trout with cauliflower and lemon beurre blanc sauce (L,G).....	20
Mangalitza pork with sweet sherry sauce (L,G,ask for M).....	20
Celeriac schnitzel with apple-endive salad and tarragon (ask for G,V).....	18

SIDES

Roasted potatoes with herbs (G,V).....	5
Broccolini and feta cheese (L,G,ask for V).....	5
Baby gems with Dijon vinaigrette (G, V).....	3,5

SOMETHING SWEET

Rosemary Crème brûlée and strawberries (L,G).....	7
Ice cream (ask for V,G).....	7

L=lactose free
G=gluten free
V=vegan

Ask our staff for more information of our foods, allergens and options.

