

BAR & TERRACE MENU

Salade de Chèvre Chaud: vuohenjuustosalaatti, grillattua leipää, rapeaa pekonia ja paahdettuja pinjansiemeniä (VL)

Salade de Chèvre Chaud: Chèvre salad with grilled bread, crispy bacon and toasted pine nuts (LL)
14,50 € / 22,00 €

Recommended wine: Leitz 4 Friends Pinot Noir Rosé 13,30 € / 16cl

Salaatti käsinkuorituista katkaravuista, vihreää parsaa ja artisokan sydäntä (L, G)

Shrimp salad: hand peeled shrimps, green asparagus and artichoke hearts (L, G)
15,50 € / 23,50 €

Recommended wine:

Paistettua siikaa, varhaisperunaa, kukkakaalipyreetä ja beurre blanc kastiketta (L, G)

Pan fried whitefish, new potatoes, cauliflower puree and sauce beurre blanc (L, G)
35,00 €

Recommended wine:

Grillattua flank steakia, perunafondant, karameloitusipulipyreetä ja punaviinikastiketta (L, G)

Grilled flank steak, potato fondant, caramelized onion puree and red wine sauce (L, G)
35,00 €

Recommended wine:

**Smash burger,
cheddarjuustoa, suolakurkkua, paistettua sipulia, aiolia,
tomaattisalaattia ja parmesan-rosmariiniranskalaisia (L)**

*Smash burger,
cheddar, pickles, onion, aioli, tomato salad and
Parmesan-rosemary fries (L)*

24,00 €

Recommended wine:

**Vegaaninen portobello burger,
vegaanijuustoa, tomaattia, sipulia, kurkkumajoneesia,
sivusalaatti ja rosmariiniranskalaisia (M, V)**

*Vegan portobello burger,
vegan cheese, tomato, onion, cucumber mayonnaise,
side salad and rosemary fries (DF, V)*

22,00 €

Recommended wine:



DESSERTS

Pannacotta paahdetusta valkosuklaasta, vadelmaa ja mantelia (G)

Roasted white chocolate pannacotta, raspberry and almond (GF)

11,50 €

Recommended wine: Chateau de la Mulonnière Coteaux du Layon 11,70 € / 8cl

Talon vaniljajäätelöä ja mansikoita (L, G)

Homemade vanilla ice cream and strawberries (LF, GF)

9,50 €

CLASSIC CHEESE AND WINE PAIRINGS

Brie de Meaux (France, cow) with **Champagne Gratiot-Pillière Brut Tradition**
Parmigiano Reggiano, 30 months, organic (Italy, cow) with **Amarone della Valpolicella**
La Petite Cave Roquefort (France, sheep) with **Sauternes Réserve Mouton Cadet**
6,50 € / juusto / cheese

Champagne Gratiot-Pillière Brut Tradition 15,30 € / 12 cl
Arancione Originale Amarone della Valpolicella 16,20 € / 16 cl
Sauternes Réserve Mouton Cadet 12,40 € / 8cl

SNACKS

Savupaprikapaahdettuja manteleita (M, G, V) / Smoked paprika roasted almonds (DF, GF, V)

5,50 €

Marinoituja oliiveja (M, G, V) / Marinated olives (DF, GF, V)

5,50 €

Parmesan-rosmariiniranskalaisia (L, G) / Parmesan-rosemary fries (LL, GF)

5,50 €

DIPIT / DIPS

Aioli (M, G)

Sriracha-majoneesi / Sriracha mayonnaise (M, G)

Kurkkumajoneesi / Cucumber mayonnaise (M, G, V)

2,00 €



TERRACE MENU

**Salade de Chèvre Chaud: vuohenjuustosalaatti, grillattua leipää,
rapeaa pekonia ja paahdettuja pinjansiemeniä (VL)**

Salade de Chèvre Chaud: Chèvre salad with grilled bread, crispy bacon and toasted pine nuts (LL)

Paistettua siikaa, varhaisperunaa, kukkakaalipyreetä ja Beurre Blanc-kastiketta (L, G)

Pan fried whitefish, new potatoes, cauliflower puree and sauce Beurre Blanc (L, G)

TAI

Grillattua flank steakia, perunafondant, karameloitusipulipyreetä ja punaviinikastiketta (L, G)

Grilled flank steak, potato fondant, caramelized onion puree and red wine sauce (L, G)

Pannacotta paahdetusta valkosuklaasta, vadelmaa ja mantelia (G)

Roasted white chocolate pannacotta, raspberry and almond (G)

MENU 59 €



LAPSILLE FOR CHILDREN

Paistettua siikaa, ranskalaiset perunat ja tartarkastiketta (L, G)

Pan-fried whitefish, french fries and tartar sauce (L, G)

15,00 €

Lasten juustohampurilainen, ranskalaiset perunat ja salaatti (L)

Kid's cheeseburger, French fries and salad

Kasvisvaihtoehto grillatulla Portobellosienellä /

Vegetarian burger with portobello mushroom

12,00 €

Talon vaniljajäätelöä ja mansikoita (L, G)

House made vanilla ice cream and strawberries (L, G)

6,00 €

