



## **MENU KASVIMAA 48 €**

Vegaaninen / Vegan

**Savustettua punajuuritartaria, rosmariinimajoneesia ja rapeaa sipulia (VE, G)**  
Smoked beetroot tartar with rosemary mayonnaise and crispy onion

\*\*\*

**Gnoccheja, tyrni-porkkanapyreetä ja punaviinikastiketta (VE, G)**  
Gnocchi with buckthorn-carrot puree and red wine sauce

\*\*\*

**Mantelifudgea, sitruunapatissierea ja pikkelöityä mustaherukkaa (VE, G)**  
Almond fudge with lemon patissiere and pickled black currant

## **MENU HELSINKI 56 €**

**KuuKuun tattariblini, muikunmätia, smetanaa ja punasipulia (L, G)**  
KuuKuu's buckwheat blini with vendace roe, sour cream and red onion

\*\*\*

**Päivän kalaa, maa-artisokkakakkua ja paahdettua kalakermää (L, G)**  
Fish of the day with baked Jerusalem artichoke and roasted fish cream

\*\*\*

**Mustikkajuustokakkua, kauraa ja lakritsikastiketta (L, G)**  
Blueberry cheesecake with oat and liquorice sauce

## **MENU KUUKUU 56 €**

**Katkarapuskagen ja kylmäsavustettua kirjolohenmätia (M)**  
Shrimp sandwich with cold smoked rainbow trout roe

\*\*\*

**Ylikypsää karitsanniskaa, yrteillä maustettua haudutuslientä ja krossattua perunaa (L, G)**  
Slowly cooked lamb neck with herb seasoned broth and crushed potatoes

\*\*\*

**Veriappelsiini pot de crème (VL, G)**  
Blood orange pot de crème

**Välijuusto +5 €**  
Add a piece of cheese +5 €