

KASVIMAA 48 €

Vegaaninen / Vegan

Kurpitsaa, taatelia ja salviapesto (VE, G)

Pumpkin with dates and sage pesto

Joseph Scharsch, Riesling 9,70 € / 12 cl

Metsäsieniragua ja kikhernekrutonkeja (VE, G)

Forest mushroom ragu and chickpea croutons

Baldi di Burio, Dal Gelso Barbera d'Asti 10,50 € / 12 cl

Tyrniparfait, kristallisoitua suklaata ja pähkinäkrokanttia (VE, G)

Sea buckthorn parfait with crystallized chocolate and nut brittle

Cady, Coteaux du Layon Saint Aubin Les Varennes 11,00 € / 8 cl

MENU HELSINKI 54 €

Linnunmaksamoussea, briossia ja sienihilloketta (L)

Poultry liver mousse with brioche and mushroom compote

Joseph Scharsch, Pinot Noir "Les Petit Grains" 11,50 € / 12 cl

Päivän kalaa, palsternakkapyreetä ja kurkuma-voikastiketta (L, G)

Fish of the day with parsnip puree and turmeric-butter sauce

Louis Moreau, Chablis 12,80 € / 12 cl

Kuusenkerkkäkakkua ja mustikkajäätelöä (L, G)

Spruce sprout cake with blueberry ice cream

Bru-Bache, Jurancon Les Casterasses 10,00 € / 8 cl

MENU KUUKUU 60 €

Katkarapuskagen ja kylmäsavustettua kirjolohenmätää (M)

Shrimp sandwich with cold smoked rainbow trout roe

Georg Mosbacher, Weissburgunder Trocken 9,70 € / 12 cl

Grillattua naudansisäfileetä, valkosipuliperunaa ja pippurikastiketta (L, G)

Grilled beef tenderloin with garlic potatoes and pepper sauce

Ontañón, Ontañón Reserva 12,00 € / 12 cl

Karamelli crème brûlée (L, G)

Caramel crème brûlée

Grande Maison, Monbazillac Cuvée du Château 11,00 € / 8 cl

Välijuusto +5 €

Add a piece of cheese +5 €