

BISTRO Vessel

ALKURUOAT

Vasikkacarpaccio, lipstikkamajoneesia ja puikulaperunaa (L, G)	9,00 €
Sokerisuolattua nieriää, tuhkattua purjoa ja piimää (L, G)	9,00 €
Uppomuna, rapeaa kvinoaa, hollandaise ja siianmätiä (L, G)	9,00 €
Hiiligrillattua porkkanaa, inkiväärillä maustettua porkkanakreemiä, sinapinsiementä ja rakuunakeksiä (M, G, V)	9,00 €

PÄÄRUOAT

Häränsisäfileetä 55°c, härkärilletteä, salviagnocchia ja tryffelivoita (L, G)	29,00 €
Paahdettua maa-artisokkaa, hasselpähkinää, härkäpapua ja pikkelöityä purjoa (M, G, V)	16,00 €
Paistettua siikaa, hernehummusta, mehustettua fenkolia ja savustettua simpukkakastiketta (L, G)	25,00 €
Karamellisoitua ankanrintaa, linssejä, rakuuna-parmesanpyreetä ja tummaa korianterinsiemenkastiketta (L, G)	22,00 €

JÄLKIRUOAT

Suklaa-mandariinikakkua, sorbeeta ja marinoitua mandariinia (L, G, saatavana myös vegaanisena)	8 €
Lakkaparfait, ranskankermakakkua ja lakritsakastiketta (L, G)	8 €
Passionsabayonilla gratinoitua vadelmaa, passionjäätelöä ja ruusumarenkia (L, G)	8 €
Juustolajitelma ja kirsikkahilloketta (G)	12 €

Listamme pääruoka annokset ovat saatavilla lapsille puolikkaina.

VL = Vähälaktoosinen, L = Laktoositon, G = Gluteeniton, M = Maidoton, V = Vegaaninen

Lisätietoja annoksista tarjoiluhenkilökunnalta.

Pidätämme oikeuden muutoksiin. 2019-03

BISTRO Vessel

STARTERS

Veal carpaccio with lovage mayonnaise and potato (Lf, Gf)	9,00 €
Sugar-cured arctic char with ashed leek and sour milk (Lf, Gf)	9,00 €
Poached egg with crispy quinoa, hollandaise and whitefish roe (Lf, Gf) . .	9,00 €
Char-grilled carrot with ginger seasoned carrot crème, mustard seeds and tarragon biscuit (Lf, Df, V).	9,00 €

ENTREES

Beef tenderloin 55 °C with beef rilette, sage gnocchi and truffle butter (Lf, Gf)	29,00 €
Roasted Jerusalem artichoke with hazelnut, broad bean and pickled leek (Df, Gf, V)	16,00 €
Pan-fried whitefish with green pea hummus, fennel and smoked mussel sauce (Lf, Gf)	25,00 €
Caramelized duck breast with lentils, tarragon parmesan purée and dark cilantro seed sauce (Df, Gf)	22,00 €

DESSERTS

Chocolate mandarin cake with sorbet and marinated mandarin (Lf, Gf, ask for vegan option)	8 €
Cloudberry parfait with crème fraîche cake and liquorice sauce (Lf, Gf)	8 €
Raspberries with roasted passion sabayon, passion Ice Cream and rose meringue (Lf, Gf)	8 €
Cheese selection with cherry compote (Gf)	12 €

All our main courses are available for children in childrens portions.

LL = Low Lactose, Lf = Lactose free, Gf = Gluten free, Df = Dairy free, V = Vegan

Please ask our staff for more information.

All rights reserved. 2019-03