

PIKKUJOULUMENUT

MENU LIHA 57 €

Nautacarpaccio (L, G)

Tarjoillaan piparjuurikreemin, paahdettujen kapristen, rucolan ja vähintään 12 kuukautta kypsytetyn Parmigiano Reggiano -juuston kera.

Pippuripihvi (L, G)

Ruskistetussa voissa paistettua kotimaista naudan sisäfileetä, kermaista pippurikastiketta, yrttituorejuustolla maustettua uuniperunaa duchesse & säräjuureksia.

Porkkanakakkua (L)

Tarjoillaan lämpimän suolakinuskin, paahdettujen pähkinöiden ja kotimaisen sitruunasorbetin kera.

MENU KALA 46 €

Lohitartar (M, G)

Harissalla maustettua lohitartaria, pikkelöityä punasipulia, Green Goddess -kastiketta, tillinversoja & rapeaksi friteerattua riisipaperia.

Marskin kuhaa (L, G)

Pennin versio klassikkoannoksesta. Kevyesti paneroitua, piparjuurivoissa paistettua kuhafileetä, herkkusienikastiketta, paahdettua nappulaperunaa, uunirosollia sekä tilliöljyä.

Porkkanakakkua (L)

Tarjoillaan lämpimän suolakinuskin, paahdettujen pähkinöiden ja kotimaisen sitruunasorbetin kera.

MENU KASVIS 41 €

Ricottaa (G*)

Vaahdotettua rosmariinilla maustettua ricottajuustoa, paahdettuja rypäleitä, granaattiomenan siemeniä, saksanpähkinöitä, viikunabalsamicoa ja paahdettua talon focacciaa.

Täytettyjä portobelloja (L, G)

Artisokka-pinaattipaistoksella täytettyjä portobellosieniä, rapeaksi paistettua polentaa, paahdettuja pinjansiemeniä & rucolaa.

Porkkanakakkua (L)

Tarjoillaan lämpimän suolakinuskin, paahdettujen pähkinöiden ja kotimaisen sitruunasorbetin kera.