



ALKURUUAT

HERKKUTATTIKEITTO Vuohenjuusto crostini ja pähkinää.	10,50
KALALAPIN KYLMÄSAVULOHTA JA PERUNAOHUKAISIA Punajuuri- ja piparjuurismetanaa.	11,50
CAESARSALAATTI	9,50

PÄÄRUUUAT

SELLERIÄ & COMTÉ-JUUSTOA Kurpitsa-kastanjarisottoa. Myös vegaaninen versio.	18
PAISTETTUA KUHAA & PURJO-QUICHE Kukkakaalipyrettä ja ruskistettua voita.	24
SAVUSTETTUA NIERIÄÄ Juureksia ja sitruuna-voikastiketta.	25
PUNAVIINI-YRTTIHAUDUTETTUA KARITSANPOTKAA Paahdettua valkosipulia, palsternakkaa & kaalia.	24
STEAK AU POIVRE Hiilikivigrillissä grillattua härän sisäfilettä 180g, pippuri-konjakkikastiketta ja valkosipuli-parmesanperunaa.	30



JÄLKIRUUAT

CREME BRULEE	9,50
TARTE AUX CHOCOLAT Ananas-tyrnisorbetta.	9,50
VALKOSUKLAAMOUSSE Marjakeittoa ja kaurakeksiä.	9,50
JUUSTOA & HILLOKETTA	4,50/JUUSTO



ISÄNPÄIVÄN MENUT

1 MENU 44,-

HERKKUTATTIKEITTO
Vuohenjuusto crostini ja pähkinää.

PAISTETTUA KUHAAN & PURJO-QUICHE
Kukkakaalipyrettä ja ruskistettua voita.

TARTE AUX CHOCOLAT
Ananas-tyrnisorbetta.

Viinisuositukset

Tommasi Pinot Grigio, Italia 7.-/39.-
Marieta Albariño, Espanja 7.50/40.-
Chateau Monbazillac, Ranska 9.50/8 cl

2 MENU 50,-

KALALAPIN KYLMÄSAVULOHTA JA PERUNAOHUKAISIA
Punajuuripyrettä ja piparjuurismetanaa.

STEAK AU POIVRE
Hiilikivigrillissä grillattua härän sisäfilettä 180g, pippuri-konjakkikastiketta ja
valkosipuli-parmesanperunaa.

VALKOSUKLAAMOUSSE
Marjakeittoa ja kaurakeksiä.

Viinisuositukset

Livon Friulano, Italia 8.-/44.-
Torres Altos Ibéricos, Rioja, Espanja 40,-/7,-
Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italia 8,50/8cl

Suositusviinit eivät kuulu menun hintaan.