



Keittiömestarin kausimenu

Chef's Seasonal Menu

Starter

Peuraa, fermentoitua herukkaa, karhunlaukan kapriksia ja talon crème fraiche (G,L)
Venison, fermented currants, ramson and house made crème fraiche (G,L)

Main Course

Päivän kala, fenkolipyree, porkkanaa ja sitruunainen pastisvoikastike (G,L)
Catch of the day, fennel puree, carrots and citrus flavored pastis Beurre Blanc (G,L)

Dessert

Jogurttisorbet, porkkanaa ja passionvalkosuklaa-crèmeux
Yoghurt sorbet, carrot and passion white chocolate crèmeux

65 €/ per person

Täydennä menu neljän tai viiden ruokalajin kokonaisuudeksi:

Briossia ja Kampotin pippurilla maustettua karviaishilloketta, sieniä ja Marcona-mantelia (L) +9 €

Pala juustoa, talon hilloketta ja Pane Carasau -leipää +6 €

Complete your dining experience to four or five course menu experience:

Brioche and gooseberry jam spiced with Kampot peppers, mushrooms and Marcona almonds (L) +9 €

Piece of cheese, house made jam and Pane Carasau bred +6 €

We kindly ask you to inform our staff about any special dietary requirements and allergies when placing your order. Pyydämme teitä ilmoittamaan henkilökunnalle mahdollisista erityisruokavalioidista sekä allergeeneista tilaamisen yhteydessä.