



Chef's Menu

Rye x Vendance | Uni x Wonton | Macaron x Cheddar

Ruis x Muikku | Merisiili x Wonton | Macaron x Cheddar

White Asparagus, Jasmin Baerii Caviar, White Combu & Hazelnut

Valkoinen parsas, Jasmin Baerii -kaviaari, valkoinen kombu & hasselpähkinä

Norwegian Hand Dive Scallop, Green Strawberry, Verbena & Oyster

Norjalainen kampasimpukka, vihreä mansikka & osteri

Lambkin, Chicken Skin, Tarragon & Oxalis

Karitsa, kanannahka, rakuuna & käenkaali

Perch, Langoustine, Ikura, Radish & Grilled Butter

Ahven, merirapu, ikura, retikka & grillattu voi

Anjou Pigeon, Cherry, Almond & Radiccio

Anjoun kyyhky, kirsikka, manteli & sikuri

Rhubarb, Ginger & Rose

Raparperi, inkivääri & ruusu

Raspberry, White Peach, Grapes & Coriander

Vadelma, valkoinen persikka, rypäle & korianteri

Cherry x Vanilla | Rhubarb x Donut | Miso x Pinecone

Kirsikka x Vanilja | Raparperi x Munkki | Miso x Männynkäpy

Menu 135 €

Wine Pairing 120 €