



Keittiömestarin kausimenu Chef's Seasonal Menu

Suolattua villiä siikaa, luomuretikkaa, Meyerin sitruunaa ja osterikreemiä
Salted wild whitefish, organic radish, Meyer lemon and oyster crème

Georg Mosbacher, 'Forster Musenhang' Riesling Trocken (Pfalz, Germany)

Hummeria, maapähkinä-kastanja-ravioli ja Sturia Prestige kaviaaria
Lobster, peanut chestnut ravioli and Sturia Prestige caviar

Cave d'Esclans, Whispering Angel (Provence, France)

Poroa Moision tilalta Sodankylästä, juuriselleriä, tryffeliä,
mustaherukkaa ja hasselpähkinää
Reindeer from Moisio farm in Sodankylä, celery, truffle, blackcurrant and hazelnut

Mastroberardino, 'Radici' Taurasi (Campania, Italy)

Maitosuklaamoussea maitojäätelöä, suolapähkinää ja viskikaramellia
Milk chocolate mousse, milk ice cream, salted nuts and whiskey caramel

Château Guiraud, Sauternes (Southwest France)

Dinner Menu 98€ / person

Wine Pairing Menu 78€ / person