

JOULUMENU

20.11.-22.12.2023

Kaneli-calvadosglögi 14 €

Kaneli-omenaglögi 10 €

ALKURUOAT / ENTRÉES

HARENG

Katajanmarja maustettua silakkaa, rapea tattariblini, kylmäsavustettua hauenmättiä ja hapankermää

BETTERAVE

Hiillostettua punajuuritartaria, karamellisoitua pekaanipähkinää ja tryffeli-vinaigretta

RENNE

Riimiporonpaistia, savustettua juurisellerikreemiä ja rapeaa sipulia

VÄLIKEITTO

Kermaista hummerikeittoa, hummeriravioli ja tilli-öljyä
+ 7 €

PÄÄRUOAT / PLATS

CEP

Herkkutatti-kurpitsarisottoa, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja parmesaania

MORUE

Paistettua turskan seläkettä, puikulaperunapyreetä, fenkolia, sinisimpukkaa ja sahrami velouté

CANARD

Timjami karamellisoitu ankanrintaa, palsternakkapyreetä, paistettuja siitakesieniä, kirsikkaa ja lintukermää

VÄLIJUUSTO

Pala kotimaista juustoa ja shalottisipuli-tyrnihilloketta
+ 7 €

JÄLKIRUOKA / DESSERT

CARDAMOME

Vaniljasavariini, aprikoosikeittoa, pistaasia ja kardemummajäätelöä

50 €

STARTERS / ENTRÉES

HARENG

Juniper berry with seasoned herring, crispy buckwheat blini, cold-smoked pike roe and sour cream

BETTERAVE

Charred beetroot tartare, caramelized pecan nuts and truffle vinaigrette

RENNE

Cured reindeer roast, smoked celery root crème and crispy onion

SOUP

Creamy lobster soup with lobster ravioli and dill oil
+ 7 €

MAIN COURSES / PLATS

CEP

Porcini and pumpkin risotto, roasted pumpkin seeds and parmesan cheese

MORUE

Fried cod fillet, potato puree, fennel, mussel and saffron velouté

CANARD

Caramelized duck breast with thyme, parsnip puree, fried shiitake mushrooms, cherry and poultry cream

FROMAGE

A piece of finnish artisan cheese and sea buckthorn compote
+ 7 €

DESSERT / DESSERT

CARDAMOME

Vanilla savarin, apricot soup, pistachio and cardamom ice cream



BISTRO O MAT TAPIOLA