

Äitienpäivämenu

Valitse alkuruoka | Choose your starter

Keitettyä kauden valkoista parsaa, tomaattivinaigretta ja pecorino juustoa

Cooked season's white asparagus, tomato vinaigrette and pecorino cheese

Kuhachevice, kurkkua, yuzua, omenaa, kefiiriä ja kirjolohenmätä

Pike perch chevice, cucumber, yuzu, apple, kefir and trout roe

Tartarpihvi härän pyöröpaistista ja kevättryffeliä

Tartar steak with round steak and spring truffle

Valitse pääruoka | Choose your main dish

Puuhiiligrillattu tryffelimurekkeella täytetty viiriäinen, kevätkaalia, porkkanaa, valkonaurista, siitakesieniä ja rakuuna-lintulientä

Charcoal grilled truffle quail stuffed with sweetbreads, spring cabbage, carrots, white onion, shiitake mushrooms and tarragon poultry broth

Paahdetussa voissa kypsennettyä siianseläkettä, pinaatti-hernepyreetä, parsaa, varhaisperunaa ja kuohkeaa raparperi-voikastiketta

Whitefish fillet fried in toasted butter, spinach and pea puree, asparagus, potatoes and creamy rhubarb and butter sauce

Karhunlaukka-parsarisottoa, mantelia ja kevättryffeliä

Wild garlic and asparagus risotto with almonds and spring truffle

Valitse jälkiruoka | Choose your dessert

Ranskalainen artesaanijuustolajitelma

French artisan cheese platter

Valkosuklaa-mansikkamousse, yuzua ja basilikajäätelöä

White chocolate and strawberry mousse, yuzu and basil ice cream

60 € aikuiset / adults

35 € menu lapsille alle 15v / children under 15yrs

Menu sisältää

aamulla leivotun leivän ja paahdetun vaahdotetun voin

sekä

tummapaahtoisen kahvin tai teen jälkiruuan yhteydessä.

The menu includes homemade bread and toasted butter and dark roast coffee or tea with dessert.

Pienille lapsille 20 €

For small children

Paahdetussa voissa kypsennettyä

siianseläkettä,

pinaatti-hernepyreetä, parsaa ja varhaisperunaa

White fish fillet cooked in roasted butter,

spinach and pea puree, asparagus and potatoes

Vaniljajäätelöä ja mansikkaa

Vanilla ice-cream and strawberry