

Vappumenu

tarjolla 1.5.2025

Menu sisältää aamulla
leivotun leivän ja
paahdetun vaahdotetun
voin sekä
tummapahtoisen kahvin
tai teen jälkiruoan
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

Valitse alkuruoka | Choose your starter

Keitettyä kauden valkoista parsaa,
tomaattivinaigrettea ja pecorino juustoa
*Cooked season's white asparagus, tomato vinaigrette and
pecorino cheese*

Kuhachevice, kurkkua, yuzua, omenaa, kefiiriä ja
kirjolohenmätää
Pike-perch chevice, cucumber, yuzu, apple, kefir and trout roe

Valitse pääruoka | Choose your main dish

Puuhiligrillattua vasikanulkofileetä, Pont-neuf perunaa,
valkonaurista, huhtasieniä, Dijon sinapilla maustettua
Madeirakastiketta
*Char-grilled veal tenderloin, Pont-neuf potatoes, white onion,
false morels, Madeira sauce with Dijon mustard*

Paahdetussa voissa kypsennettyä siianseläkettä,
pinaatti-hernepyreetä, parsaa, varhaisperunaa
ja kuohkeaa raparperi-voikastiketta
*White fish fillet cooked in roasted butter, spinach and pea
puree, asparagus, potatoes and creamy rhubarb 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

Mansikka-vaniljatarteletti, yuzu-marenkia ja
basilikajäätelöä
*Strawberry-vanilla tartelette, yuzu meringue and basil ice
cream*

62 € aikuiset | 66 € välijuustolla
35 € lapset alle 15v.