



Isänpäivämenu

sunnuntaina 8.11. klo 12:00-18:00

Kuplivia

Crémant d'Alsace, André Ehrhart 13€

Winner lakka-seljankukka 0% 9,50€

Alkuruokavaihtoehdot

TOPINAMBUR

Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, pikkeloitua mustajuurta ja talvitryffeliä l,g

TAI

BLINI

Rapeat tattariblinnit, punasipulia, hapankermää ja muikunmätää l,g

Pääruokavaihtoehdot

OMBLE CHEVALIER

Sitruunatimjamivoissa haudutettua nieriäfileettä, hiillostettua purjosipulia, kirjolohenmätää Lapin puikulaperunapyreetä ja Noilly Prat Beurre Blanc l,g

TAI

RENNE

Grillattua poron sisäpaistia, poronpotka-herkkutatti raguta, Lapin puikulaperunapyreetä ja hiillostettua kermakatajanmarjakastiketta l,g

TAI

CÈPE

Herkkutattirisottoa, haudutettua pinaattia ja rapeaa lehtikaalia l,g

Jälkiruokana

CHARIOT À GÂTEAUX

jälkiruokavaunusta

Klassinen mansikkakakku l

Uuniomena-juustokakku ja suolakinuskia g,l

Täyteläinen suklaamousse ja punaisia marjoja vl,g

Vadelma-kookoskakku veg,g,l

Pistaasi-valkosuklaatartaletti vl