



ALKURUOAT

MERIRAPUKEITTO 28 EUR

Merirapua, selleriä, pikkelöityjä helmisipuleita,
fenkoli-tilliä, sahramia ja merirapu-öljyä
(L,G)

PERUNAA & MUIKUNMÄTIÄ 25 EUR

Rapea perunakakku, Västerbottenjuustoa, kotimaista
muikunmätiä, crème fraîchea, punasipulia, ruohosipulia, tilliä & sitruuna
(L, G)

SIENET 19 EUR

Sesongin sieniä, paahdetulla hiivalla maustettu espuma,
krutonkeja, pikkelöityjä punajuuria, rakuunaa & puolukoita
(L)

Tuore tryffeli + 5 eur

OSTERIT 5 EUR/KPL

(3st 14 EUR / 6st 26 EUR)

Mignonette & sitruuna
(M,G)

TARTAR 22 EUR

Riiputettua naudan sisäpaistia, persiljamajoneesia,
pikkelöityä chiliä, Tabasco-kastiketta, krassia, Pecorino-
juustoa & perunatikkuja
(L)

ALKURUOAKSI

LASI SAMPPANJAA & 3 OSTERIA 30 EUR

PLAT DU JOUR

PÄIVÄN ERIKINEN Kysy lisää henkilökunnalta

PÄÄRUOAT

GRILLATTU PIIKKIKAMPELA 42 EUR

Piikkikampelaa, sinisimpukoita, sobrasadaa, risotto
Milanese, valkosipulia, sitruunaa & naurista
(L,G)

GNOCCHI 28 EUR

Gnoccheja, kantarelleja, mangoldia, pikkelöityä
sipulia, Ritari-juustoa & maa-artisokkasipsejä
(L,G)

LEIKE 34 EUR

Vasikanleike, anjovisvoita, grillattua sitruunaa, rapeita
kapriksia, ranskalaiset perunat & vihersalaatti
(L)

VEGAANINEN VAIHTOEHTO rapea sellerileike (V) 30 EUR

JUUSTOBURGERI 29 EUR

Naudan niskaa, rintaa & talia, Väddö-cheddaria, talon kastiketta, salaattia,
tomaattia, hopeasipulia & ranskalaisia parmesaanilla ja yrttisuolalla
(VL)

HAUDUTETTU NAUDANPOSKI 36 EUR

Haudutettua naudanposkea, porkkanoita, pikkelöityä
salottisipulia, lihalientä, perunapyreetä & tryffeliä
(L,G)

Extra tryffeli + 5 eur

GRILLISTÄ

GRILLATTU ENTRECÔTE 50 EUR

Grillattua sitruunaa (M,G)

MERIBASSI 38 EUR

Grillattua sitruunaa & Xipister gremolataa (M)

ILLAN GRILLATTU 45 EUR

Flank Steak grillatulla sitruunalla (M,G)

Kaikki grilliannokset tarjoillaan kahden valinnaisen lisukkeen tai kastikkeen / voin kanssa

JÄLKIRUOAT

LUUMU 14 EUR

Sesongin luumuja, Amarettoa, konjakkijäätelöä & macadamiapähkinää (L,G, sis. pähkinää)

CHOCOLATE NEMESIS 14 EUR

Tarjoillaan vatkatun jogurtti - crème fraîche -vaahdon kanssa (L,G)

CRÈME BRÛLEE 14 EUR

Klassikko vaniljalla maustettuna (L,G)

ANNOS TALON JÄÄTELÖÄ TAI SORBETTIA 7 EUR

Illan maut (L,G)

SUKLAA TRYFFELIT 12 EUR

(L,G)

*G = Gluteeniton V = Vegaaninen
L = Laktoositon VL= Vähälaktoosinen M= Maidoton
Ilmoitathan mahdollisista allergeeneista henkilökunnalle!*

CHEF'S CHOICE

MERIRAPUKEITTO

Merirapua, selleriä, pikkelöityjä helmisipuleita,
fenkoli-tilliä, sahramia ja merirapu-öljyä (L,G)

HAUDUTETTU NAUDANPOSKI

Haudutettua naudanposkea, porkkanoita,
pikkelöityä salottisipulia, lihalientä,
perunapyreetä & tryffeliä (L,G)

LUUMU

Sesongin luumuja, Amarettoa, konjakkijäätelöä &
macadamiapähkinää (L,G, sis. pähkinää)

Menu 68 EUR/hlö

Tarjoillaan koko pöytäseurueelle

LISUKKEET

6,50 EUR/KPL

RANSKALAISET PARMESAAKILLA JA YRTTISUOLALLA (M,G)

PERUNAPYREETÄ (L,G)

VIHERSALAATTI (L,G)

KASTIKE / VOI

4,50 EUR/KPL

ANJOVISVOI (L, sis. kalaa)

BÉARNAISE-KASTIKE (L,G)

PUNAVIINIKASTIKE (L,G)