



**Alkuruoat**

**KESÄKURPITSA JA VUOHENJUUSTO**

yusu-sitrus ja makea chili

11€

**TONNIKALA JA AVOKADO**

paprikanpalko, inkivääri- ja porkkanamehu

G

12€

**VASIKANLIHACARPACCIO**

rapea juuriselleri ja virkistävä omena

L G

9€

**KANTTARELLI JA JUUSTO**

gratinoitu tryffeliravioli

9€

**LOHI-CEVICHE JA YHDEN PÄIVÄN KURKKU**

mätikreemi ja tilli

G

13€

**HIRVITARTAR JA TUORE ADŽIKA**

rusoikitähkä ja sembramännynsiemenet

L

12€

**SAVUANKKA JA VIKUNA**

rapeaa mausteista hirssiä ja sinappi

L

13€

Chef de Cuisine

*Dmitri Haljukov*



**Pääruoat**

**PASTA JA TUOREET SIENET**  
juustolastut ja sembramännynsiemenet  
15€

**RAPEA PALLAS**  
metsäsienisalaatti ja tartar-kreemi  
18€

**GRILLATTU NAUDANFILEE JA TRYFFELI**  
marinoitu punajuuri, paahdettu purjo ja tryffelikreemi  
22€

**PAAHDETTU KUKKO HERUKKAVIINISSÄ**  
keltahaarakas, rinta ja siipi  
16€

**KUHA JA TOMAATTI SAAREMAALTA**  
linssit, tomaatti ja makealla valkosipulilla maustettu tapenade (oliivitahna)  
19€

**LAMMAS JA MAROKON MAUSTE**  
minttutarha, varhaiset pavut  
21€

Chef de Cuisine

*Dmitri Haljukov*



**Jälkiruoat**

**RANSKALAISEN ISOÄIDIN MUFFINSSI JA TUORE MUSTIKKA**

7€

**OMENAKAKKU JA CALVADOS-JÄÄTELÖ**

7€

**JUUSTO JA VIKUNA**

G

10€

**KOOKOS JA MANSIKKA**

G

7€

Chef de Cuisine

*Dmitri Haljukov*