



CHEF'S MENU 49€

served for the whole party

Shared three course surprise menu
Kolmen ruokalajin jaettava yllätysmenu

Wines / Viinit 35€

GROTESK MENU 69€

served for the whole party

Five course surprise menu
Viiden ruokalajin yllätysmenu

Wines / Viinit 55€

S N A C K S

Grotesk's charcuteries

Groteskin ilmakeivattuja leikkeleitä

6

Duck liver mousse, pear & fennel brioche

Ankanmaksamousse, päärynää & fenkolibriossi

8

Burrata, marinated tomatoes & basil

Burrataa, marinoituja tomaatteja & basilikaa

7

Grotesk's home made sausage, romesco sauce & toasted garlic

Groteskin tuoremakkaraa, romesco-kastiketta & paahdettua valkosipulia

6

Grilled oyster & fresh herb-garlic butter OR fresh oyster

Yrtti- Valkosipulivoissa grillattu osteri TAI tuore osteri

á 4,5

S T A R T E R S

Marinated white fish, king crab & pickled vegetables

Marinoitua siikaa, kuningasrapua & pikkelöityjä vihanneksia

15

Beef carpaccio, parmesan dressing & rucola

Härkäcarpaccio, parmesandressing & rucolaa

15

Reindeer tartar, dried reindeer heart & lingonberry

Porotartar, kuivattua poron sydäntä & puolukkaa

16

Creamy crab chowder & seafood toast

Kermaista rapukeittoa & grillattu äyriäistoast

15

M A I N C O U R S E S

Whole grilled white fish, garlic-potato puree & mussel sauce

Kokonaisena grillattua siikaa, valkosipuli-perunapyreetä & simpukkakastiketta

27

Pan-fried duck breast, duck confit & beetroot

Paistettua ankanrintaa, ankankoipi-confit & punajuurta

31

Grilled baby lamb, slow cooked lamb entrecôte & rosemary sauce

Karitsan paahtopaistia, karitsan entrecôtea & rosmariinikastiketta

31

Pumpkin ravioli, parmesan & truffle vinaigrette

Kurpitsaravioleja, parmesania & tryffelivinaigrette

26

P R E M I U M B E E F

Black Angus marbled sirloin 180g

Black Angus marmoriulkofilettä 180g

37

Tenderloin of the day 220g

Päivän sisäfileettä 220g

42

Wagyu flank steak 180g

Wagyu kuvepaistia 180g

36

Black Angus Entrecôte 250g

Black Angus Entrecôte

38

Dry Aged Premium Cut,

ask for the sizes of the day

Raakakypsytetty päivän Premium Cut,

kysy päivän kokoja

16/100g

S I D E S

Truffle-potato, roasted brussels sprout & béarnaise sauce

Tryffeli-perunaa, paahdettua ruusukaalia & béarnaisekastiketta

(all sides are included with premium beef)

We cook our meats & premium steaks medium rare for optimum flavor

Punaiset lihat kypsennetään medium raa' aksi, optimaalisen maun takaamiseksi

Ask more information about ingredients and allergens from our servers

Kysy lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista tarjoiluhenkilökunnalta.