

L =laktoositon, V =vegaaninen, G =gluteeniton, (G) =voidaan valmistaa gluteenittomana

MENUT

CHEF'S MENU 52,00 €

L, G

Graavattua turskaa omenaa & paahdettua selleriä

Rapeaa ankanrintaa Kauhavalta, siemeniä & sesongin makuja

Juustoa Otavasta & piimäkinuskia

Tyrnipaahdovanukas rahkaa & kanervahunajaa

VEGAANI 40,00 €

V, G

"Dashilientä", merilevää & myskikurpitsaa

Lämmin hirssitabbouleh, kaurajogurttia & purjoa

Arctic blue -ginillä maustettua mustikkasorbettia, mustikkalientä & mantelia

ALKURUOAT

LINNANKELLARIN

ALKUPALALAJITELMA 20,00 €

L, (G)

Kalaa & havu escabeche
Katkarapua & Åbyn näkkäriä
Maa-artisokkaa x 2
Juustoa Otavasta & piimäkinuskia
Rapeaa muikkua & chiliä
Sokerisuolattua luomukaritsaa & salviaa

KURPITSA 12,00 €

"Dashilientä", merilevää & myskikurpitsaa

TURSKA 13,00 €

Graavattua turskaa, omenaa & paahdettua selleriä

TARTAR 16,00 €

Tartar Pertunmaan kyytöstä, keltuaista x2 & sinappia

VERSO 14,00 € / 18,00 €

Versosalaattia, munakoisoa, Loreley-juustoa & kauden makuja

PÄÄRUOAT

DRY AGE 33,00 €

L, G

60 vuorokautta riiputettua kotimaista nautan pihviä 300 g
"Café de Paris", salottisipulia & versosalaattia

KALA 28,00 €

L, G

Päivän kalaa valmistettuna keittiön tapaan

VANKILAN SELJANKA 16,00 € / 22,00 €

L, G

Kalaa, katkarapuja & smetanaa

ANKKAA "DUKKAH" 26,00 €

L, G

Rapeaa ankanrintaa Kauhavalta, siemeniä & sesongin makuja

TABBOULEH 21,00 €

V, G

Lämmin hirssitabbouleh, kaurajogurttia & purjoa

JUUSTOHAMPURILAINEN 22,00 €

L

Suomalaista rotukarjan jauhelihaa, mansikkacoleslaw, aiolia, savusinappia, cheddaria Jyväskylästä & oppopaistettua perunaa

JÄLKIRUOAT

TYRNI 12,00 €

L, G

Tyrnipaahdovanukas, rahkaa & kanervahunajaa

SUKLAA 12,00 €

L, G

Suklaakakkua, suklaakristallia & karpalojäädykettä

MUSTIKKA 12,00 €

V, G

Arctic blue -ginillä maustettua mustikkasorbettia, mustikkalientä & mantelia