



## Wine & Dine

---

Keittiön suositusmenu  
Neljä ruokaa 38€ / Viinipaketti 22€  
Lisäannokset menuun  
Kylmät 7€ Lämpimät 11€

Luomuporkkanaa, sitruksia, jogurttia ja hampunsiemeniä 7€

Prässättyä maalaisterriiniä, pistaasia, hapatettua naurista, mustaa valkosipulia ja omenaa 8€

Soija-Yuzu marinoitua siikaa, inkivääriä, retikkaa ja riisikeksiä 9€

Peuratartar, tryffeliä, havukreemiä, kyssäkaalia ja suolattua mustikkaa 11€

Selleri tacos locos, pikantteja juureksia, viime kesän karviaissalsaa ja banaani-maissimolea 2 kpl/8€

\*\*\*

Sinisimpukkaa, mustekalaa, pikanttia ruusukaalia, merilevää, puikulaperunaa ja rapeaa leipää 11€

Luomupunajuurta, parmesaanilla maustettua siemenpuuroa, rakuunaa ja saksanpähkinää 12€

Palsternakka-ricotta tortellinit, soijakeltuaista, Shimei-sieniä ja sipulilientä 14€

Naudan poskea, palsternakkaa, lardoa, sipulia ja fermentoidulla luumulla maustettua tummaa kastiketta 16€

Haudutettua päivän kalaa, rapeaa perunaa, yrttejä, broccolia ja voikastiketta 16€

\*\*\*

Lakritsaa, sitruunaa ja jogurttia 7€

Mandariinia, kookoskakkua ja valkosuklaata 7€

Päivän juusto, päärynähilloketta ja pähkinäleipää 7€

Lisätietoja annoksista ja niiden allergeeneista saa ravintolan henkilökunnalta.





## Wine & Dine

Chef's recommendation menu  
4 dishes 38€ / Wine package 22 €  
Extra courses with the menu  
Cold 7€ Warm 11€

Organic carrots, citrus, yoghurt and hemp seeds 7€

Pressed pork terrine, pistachios, fermented turnip, black garlic and apple 8€

Yuzu soy marinated whitefish with ginger, radish and rice cookie 9€

Venison tartar, truffle, sprig crème, kohlrabi and salted blueberry 11€

Celery tacos locos, piquant roots, gooseberry salsa from last summer,  
banana and corn mole 2 kpl/8€

\*\*\*

Blue mussels, pulpo, piquant brussel sprouts, sea weed, potatoes and  
crispy bread 11€

Organic beetroots, seed porridge with parmesan, tarragon and walnuts 12€

Parsnip and ricotta tortellini, soy yolk, Shimeji mushrooms and onion broth 14€

Beef cheek, parsnip, lard, onions and dark sauce seasoned with fermented plum  
16€

Braised fish of the day, crispy potatoes, herbs, broccoli and butter sauce 16€

\*\*\*

Liquorice, lemon and yoghurt 7€

Mandarin, coconut cake and white chocolate 7€

Cheese of the day, pear compote and bread 7€

If you have any questions regarding the special diets or allergies,  
please don't hesitate to ask the staff.

