

SNACKS

OLIVES

Marinoituja espanjalaisia oliiveja
Marinated Spanish olives 8€

BOQUERONES

Anjovista, kantarellia & oliiviöljyä
Anchovies, chanterelles & olive oil 9€

OCTOPUS

Confattua minimustekalaa & Txistorraa
Confit baby octopus & Txistorra 10€

TO START WITH

CELERIAC

Juuriselleriä, kastanjaa & shimeji-sientä
Celeriac, chestnut & shimeji mushroom 15€

RAVIOLI

Kurpitsaa, omenaa & salviaa
Pumpkin, apple & sage 16€

JERUSALEM ARTICHOKE

Maa-artisokkaa, savumuikkua & mätiä
Jerusalem artichoke, smoked vendace & roe 16€

TARTALET

Merirapua, taskurapua & crème fraîchea
Langoustine, brown crab & crème fraîche 17€

RISOTTO

Osterivinokasta, tryffeliä & parmesania
Oyster mushrooms, truffle & parmesan 18€

TARTAR

Härkää, keltuaista & kaprista
Beef, egg yolk & capers 19€

SCALLOP

Kampasimpukkaa, pekonia & purjoa
Scallop, bacon & leek 20€

FOR MAINS

RISOTTO

Osterivinokasta, tryffeliä & parmesania
Oyster mushrooms, truffle & parmesan 25€

RAVIOLI

Kurpitsaa, omenaa & salviaa
Pumpkin, apple & sage 27€

QUAIL

Viiriäisen rintaa, linturagua & perunaterriiniä
Quail breast, gamebird ragu & potato terrine 29€

MONKFISH

Merikrottia, fenkolia & paprikaa
Monkfish, fennel & bell pepper 36€

VENISON

Peuran sisäpaistia, puikulaperunaa & kantarellia
Venison topside, almond potatoes & chanterelles 34€

FOR DESSERT

APPLE

Omenaa & vaniljaa
Apple & vanilla 13€

CHOCOLATE

Suklaata & pähkinää
Chocolate & nuts 14€

CHEESE

8/16€

PAPILLON ROQUEFORT

2kk kypsytetty lampaanmaito-sinihomejuusto
2 months aged sheep's milk blue cheese

TOMME PUR CHEVRE

3kk kypsytetty, pastöroitu vuohenjuusto
3 months aged, pasteurised goat's milk cheese

OSSAY IRATY AOP GRAND RESERVE

12kk kypsytetty lampaanmaitojuusto
12 months aged sheep's milk cheese

CHEF'S MENU (Served for the whole table)

Neljän ruokalajin yllätysmenu
Four course surprise menu 63€

WINE PAIRING

47€

