

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€

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 32€

MONKFISH

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

VENISON

Saksanhirveä, puikulaperunaa & suppilovahveroa
Venison, almond potatoes & yellow foot chanterelles 35€

FOR DESSERT

APPLE

Omenaa & vaniljaa
Apple & vanilla 13€

CHOCOLATE

Suklaata & pähkinää
Chocolate & nuts 14€

ROOSA NAUHA

Suklaata & vadelmaa
Chocolate & raspberry 14€
* We donate 1€ from each Roosa nauha -dessert to
Roosa Nauha Cancer Society

CHEESE

8/16€

PAPILLON ROQUEFORT (France)

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

BRIE DE MEAUX (France)

6-8 viikkoa kypsytetty pastöroimaton lehmänmaito-
valkhomejuusto
6-8 weeks aged unpasteurized cow's milk white mold cheese

GOUDA XO (Netherlands)

26kk kypsytetty, pastöroimaton lehmänmaitojuusto
26 months aged, unpasteurized cow's milk cheese

CHEF'S MENU (Served for the whole table)

Neljän ruokalajin yllätysmenu
Four course surprise menu 63€

WINE PAIRING

47€

