

MENUT

TALVI 2021-2022

Menu I

Poropastramia, karpalo-coulis, pikkelöityjä
suppilovahveroita, piparjuurta

-

Kotimaista kuhaa, maa-artisokkapyrettä ja
rapu-voikastiketta.

-

Mutakakkua ja mustaherukka-coulis (vegaani)

Menu II

Sokerisuolattua kotimaista siikaa, rapeaa
fenkolisalaattia, marinoitua helmi-
punasipulia, tillimajoneesia (sitruslientä)

-

Iberico-porsaanniskaa, tummaa
dijonkastiketta, bataatti-inkivääripyrettä

-

Kuusijäätelöä ja kuumaa valkosuklaafudgea,
karpaloita (kauracrumble)

Menu III

Paahdettua punajuurta, mantelipesto,
(vihreää omenaa) ja croquefortia
(hunajavinegrette)

-

Kurpitsablini, burrataa, karamellisoitua
viikunaa ja yrttisalaattia

-

Mutakakkua ja mustaherukka-coulis (vegaani)

Menu III - Vegaaninen

Silkkistä kurpitsakeittoa ja valkosipulileipää

-

Punajuuri-wallenberg, paahdettua ruusukaalia
ja tummaa karpalokastiketta

-

Omenapiiras ja kaurajäätelöä

Talvibuffet

Vihersalaatti ja karpalovinegrette

Sienisalaatti

Savulohimousse

Maksapatee ja punasipulihilloke

Punajuuriterriini ja piparjuurikastike

Waldorfinsalaatti

Sokerisuolattua lohta

Paahdettua munakoisoa

Pielisen savumuikkuja

Mureaa possunposkea omenaisessa stout-
kastikkeessa & hunajaisia uunijuureksia
Yrttigatinoitua kurpitsaa, paahdettua
ruusukaalia & karpalokastiketta

Mallasleipää & cocktailpiirakoita

Vaahdotettua voita & munavoita

Juustot, viikunoita & piparkakkuja

Proseccopäärynoitä & suolakaramellia

**Yllä esimerkkejä tämän kauden menuistamme.
Teemme mielellämme juuri teille sopivia & räätälöityjä vaihtoehtoja.**