

BISTRO MENU

STARTERS

BEEF TATAKI - L,G

Kotimaista härkätatakia, kanttarellia, pikkelöityjä sinapinsiemeniä, wasabimajoneesia
Local beef tataki, chanterelles, pickled mustard seeds, wasabi mayonnaise

14,00€

CURED SALMON - M,G

Sokerisuolattua lohta, yuzu-soijakastiketta, chiliä, limemarinoitua taimenenmätää
Sugar-salted salmon, yuzu soy dressing, chili, lime marinated trout roe

14,00€

SPICY ZUCCHINI - L,G (saatavilla myös vegaanisena)

Mausteista kesäkurpitsaa, feta-jogurttia, chiliöljyä, pinjansiemeniä
Spicy zucchini, feta yogurt, chili oil, pinenuts

13,00€

EDAMAME - V,G

Edamame papuja, seesaminsiemeniä, merisuolaa
Edamame beans, sesame seeds, sea salt

7,00€

MAINS

WHITE FISH - L,G

Paistettua siikaa, inkivääri-voikastiketta, haudutettua purjoa, käsinkuorittuja katkarapuja
Pan fried whitefish, ginger beurre blanc, poached leeks, hand peeled shrimps

20,00€

CHICKEN KATSU -M

Rapeaa kanaa, seesamikastiketta, pikkelöityä retikkaa ja porkkanaa, sydänsalaattia, valkokaalia
Crispy chicken, sesame dressing, pickled daikon and carrots, baby gem, white cabbage

20,00€

CAULIFLOWER -M,G (saatavilla myös vegaanisena)

Paahdettua kukkakaalia, kyssäkaalia ja salottisipulia, Red Dragon -kastiketta, limemajoneesia
Roasted cauliflower, kohlrabi and shallots, Red Dragon dressing, lime mayonnaise

18,00€

DESSERTS

CHOCOLATE - L,G

Suklaakakkua, vaniljajäätelöä, misokaramellia, mustikoita
Chocolate cake, vanilla ice cream, miso caramel, blueberries

10,00€

BAKED APPLE TARTLET - L

Uuniomenatartaletti, Creme Anglaise
Baked apple tartlet, Creme Anglaise

10,00€

M=Milk free, L= Lactose free, G= Gluten free,V = Vegan. Protein Origins: Beef, Pork and Chicken - FIN