



Menu Neptun 55 €

Pumpking soup L, G

Kurpitsakeittoa ja yrttiöljyä

COLD SMOKED ARCTIC CHAR L, G

Kylmäsavustettua nieriää, paahdettua perunaa, parsakaalia ja voikastiketta

TAI

PORK'S CHEEK L, G

Naudan poskea punaviinikastikkeella, paahdettua perunaa, porkkanaa ja parsakaalia

TAI

BEAN GRATIN Veg, G

Tomaattista papumuhennosta ja riisiä

CHOCO L

Suklaaleivos

Valkoviini Leitz 4 Friends Riesling Dry, Saksa 47,60€/75cl plo

Kuiva, hapokas, ananaksinen, greippinen, mineraalinen.

Punaviini Yalumba Y Series Cabernet Sauvignon, Australia 55,70€/75cl plo

Mehevä runsas tuoksu, jossa luumua, orvokkia ja Välimerellisiä yrttejä. Vegaani.

Minimitilauusmäärä on 10:lle aikuiselle.

L = Laktoositon VL= Vähälaktoosinen M = Maidoton G = Gluteeniton





Menu Marsalkka 65 €

CRABSKAGEN L

Rapuskagen saaristolaisleivällä, tilliä

MARbled BEEF M, G

Naudan marmoriulkofileetä, perunapyrettä, paahdettua parsakaalia ja pippurikastiketta

TAI

ROASTED WHITEFISH L, G

Paahdettua siikaa, paahdettua perunaa ja parsakaalia sekä voikastike

TAI

CRISPY TOFU Veg, G

Rapeaa tofua, porkkana-palsternakka pyrettä ja yrttiöljyä

Tiramisu

Valkoviini Leitz 4 Friends Riesling Dry, Saksa 47,60€/75cl plo

Kuiva, hapokas, ananaksinen, greippinen, mineraalinen.

Punaviini Château Puybarbe L'Étoile, Ranska 59,70€/75cl plo

Hedelmäinen, elegantti, raikas Merlot-vetoinen blendi. Hillomaisen hedelmäinen, pehmeän satiiniset tanniinit.

Minimitilauusmäärä on 10:lle aikuiselle.

L = Laktoositon VL= Vähälaktoosinen M = Maidoton G = Gluteeniton

