



MENU MESTARI 69 €

ALKURUOKA

Lohipastramia, pikkeloityä omenaa ja kurkkua, tillikreemiä,
retiisiä ja saaristolaisleipärouhetta (M)

Viinisuositus: 19-Crimes Chardonnay 16 €/16 cl tai 75 €/75 cl
Australia, puolikuiva ja hapokas. Maussa trooppista hedelmää, vaniljaisuutta ja hunajaa.

PÄÄRUOKA KASVIS

Portobelloconfit, paahdettua varsiparsakaalia, porkkanaa ja sydänsalaattia,
yrttijugurttikastiketta ja siemeniä (Veg, G)

Viinisuositus: Pfaffl Grüner Veltliner Vom Haus 17 €/16 cl tai 79 €/75 cl
Itävalta, kuiva, hapokas, sitruksinen, yrttinen ja mausteinen.

TAI

PÄÄRUOKA KALA

Paahdettua siikaa, purjo beurre blanc -kastiketta, röstiperunaa,
pinaatti-sipulipaistosta ja sahramivinaigrettea (L, G)

Viinisuositus: Prinz Von Hessen Riesling 17 €/16 cl tai 79 €/75 cl
Saksa, hapokas, kypsän hedelmäinen. Maussa ananasta, persikkaa, keltalumua ja keltaista omenaa.

TAI

PÄÄRUOKA LIHA

Isokauriin ulkofileetä, savuluukastiketta, paahdettuja kasviksia ja neulapapuja,
tryffeliöljyllä maustettua perunapyreetä ja kuusenkerkkäsiirappia (L, G)

Viinisuositus: Château Puybarbe L'Étoile 14,10 €/16 cl tai 59,70 €/75 cl
Ranska, täyteläinen ja tanniininen, mustaherukainen, kirsikkainen, luumuinen, kevyen karpaloinen

VÄLIRUOKA

Limoncellosorbet (Veg, G)

JÄLKIRUOKA

Mestaritallin marmoroitua suklaabrownieta, appelsiini-sulkaatuorejuustokreemiä
ja veriappelsiinisorbettia (L)

Viinisuositus: Farina Reccioto 13 €/6 cl tai 68 €/50 cl
Italia, makea, täyteläinen ja samettisen pehmeä



MENU TALLI 55 €

ALKURUOKA

Paahdettua punajuurta, kalakroketti, yrtti-rucolasalaattia, sinihomejuustomoussea ja pikkelöityä omenaa (L, G)

Viinisuositus: Cono Sur Pinot Noir 10 €/16 cl tai 45 €/75 cl

Chile, keskitäyteläinen. Maussa vivahde karpaloa, hapankirsikkaa, hennon lakritsainen.

PÄÄRUOKA KASVIS

Portobelloconfit, paahdettua varsiparsakaalia, porkkanaa ja sydänsalaattia, yrttijugurttikastiketta ja siemeniä (Veg, G)

Viinisuositus: Joseph Cattin Gewurtzaminer 13 €/16 cl tai 58 €/75 cl

Ranska, puolikuiva ja keskihapokas mausteinen. Maussa vivahde mangoa ja ruusua.

TAI

PÄÄRUOKA KALA

Pariloitua nieriää, kermaista rapu-äyriäiskastiketta, kukkakaalipyreetä sekä paahdettua kaalta ja tilliöljyä (L, G)

Viinisuositus: 19-crimes Chardonnay 16 €/16 cl tai 75 €/75 cl

Australia, puolikuiva ja hapokas. Maussa trooppista hedelmää, vaniljaisuutta ja hunajaa.

TAI

PÄÄRUOKA LIHA

Ylikypsää naudan briskettiä, paahdettua perunaa ja kasviksia, kermaista pippurikastiketta sekä miniterttutomaattia (L, G)

Viinisuositus: Château Puybarbe L'Étoile 14,10 €/16 cl tai 59,70 €/75 cl

Ranska, täyteläinen ja tanniininen, mustaherukainen, kirsikkainen, luumuinen, kevyen karpaloinen

VÄLIRUOKA

Limoncellosorbet (Veg, G)

JÄLKIRUOKA

Suklaakakkua, suklaamoussea ja vadelmaa (L)

Viinisuositus: Farina Recciotto 13 €/6 cl tai 68 €/50 cl

Italia, makea, täyteläinen ja samettisen pehmeä

L Laktoositon / Lactose-free | VL Vähälaktoosinen / LL Low-lactose | M Maidoton / Milk-free | G Gluteeniton / Gluten-free | Veg Vegaaninen / Vegan | ● Kasvis / Veggie

Lihan alkuperämaa Suomi. Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta. (EU-asetus 1169/2011) / Meat origin Finland. To find out more about our dishes and products and ingredients that may trigger allergic reactions or intolerance symptoms, please speak to a member of staff. (EU regulation 1169/2011)



MENU KAISLA 50 €

ALKURUOKA

Paahdettua punajuurta, yrtti-rucolasalaattia, savutofukreemiä,
pikkelöityä omenaa ja kurkkua sekä siemeniä (Veg, G)

Viinisuositus: Prinz Von Hessen Riesling 17 €/16 cl tai 79 €/75 cl

Saksa, hapokas, kypsän hedelmäinen. Maussa ananasta, persikkaa, keltalumua ja keltaista omenaa.

PÄÄRUOKA

Portobelloconfit, paahdettua varsiparsakaalia, porkkanaa ja sydänsalaattia,
yrttjugurttikastiketta, siemeniä (Veg, G)

Viinisuositus: Pfaffl Grüner Veltliner Vom Haus 17 €/16 cl tai 79 €/75 cl

Itävalta, kuiva, hapokas, sitruksinen, yrttinen ja mausteinen.

VÄLIRUOKA

Limoncellosorbet (Veg, G)

JÄLKIRUOKA

Mustaherukkamousse keksikipossa, suolakinuskia ja vadelmaa (Veg)

Viinisuositus: Farina Recciotto 13 €/6 cl tai 68 €/50 cl

Italia, makea, täyteläinen ja samettisen pehmeä

Alkoholittomat juomasuositukset:

Passitivo Pinot Grigio 9 €/16 cl tai 42 €/75 cl

Passitivo Primitivo 9 €/16 cl tai 42 €/75 cl

Menujen minimitylitysmäärä on 10:lle aikuiselle.

L Laktoositon / Lactose-free | VL Vähälaktoosinen / LL Low-lactose | M Maidoton / Milk-free | G Gluteeniton / Gluten-free | Veg Vegaaninen / Vegan | ● Kasvis / Veggie

Lihan alkuperämaa Suomi. Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta.
(EU-asetus 1169/2011) / Meat origin Finland. To find out more about our dishes and products and ingredients that may trigger allergic reactions or intolerance symptoms, please speak to a member of staff. (EU regulation 1169/2011)