

Tervetuloa Dining 26:n!

Sukellamme keittiössämme Välimeren maiden ruokakulttuureihin modernilla otteella. Makumaailmamme kattaa myös Pohjois-Afrikan ja Lähi-Idän rikkaat aromit.

Ruokalistamme koostuu pienistä, tapasmaisista annoksista, joita suositlemme tilaamaan useampia maisteltavaksi. Tavallisesti 3 - 4 annosta vie nälän mennessään. Näitä annoksia kannattaa myös tilata pöytäseurueelle jaettavaksi*, joka mahdollistaa aina vain laajemman makujen kirjon nautittavaksi yhdessä.

(*yhdestä annoksesta riittää maisteltavaa 2 - 3 hengelle)

Specials - annokset ovat runsaampia, ja käyvät lisukkeen kera pääruuasta. Näitä annoksia suositlemme myös tilaamaan pöytäseurueelle jaettavaksi.

Olemme koostaneet lisäksi upeat menukokonaisuudet viinipaketteineen - henkilökuntamme kertoo mielellään lisää!

Bar & Restaurant

DINING 26

by

Arto Rastas

COLDS

BURRATA & MUSHROOM & SORREL

Burrata-juustoa, pikkelöityjä sie-
niä, suolaheinää ja rapeaa perunaa

CABBAGE FATAYAR & HABANERO & SOUR CREAM

Kaalilla täytettyjä Libanonilaisia
piiraita, habanero-emulsiota
ja hapankermaa

PARSNIP & HALLOUMI & PECAN

Kokonaisena paahdettua palsternak-
kaa, halloumikreemiä, pekaanipäh-
kinää ja laakerinlehtihunajaa

SCALLOP & GREEN HARISSA & BABY GEM

Kampasimpukkaceviche, vihreä haris-
sa-majoneesia, sydänsalaattia
ja koriantericrumblea

DUCK CARPACCIO & KOHLRABI

Rakuunagremolatalla maustettua
ankkacarpacciota, pikkelöityä kyssä-
kaalia, savumajoneesia ja rapeaa
ankkaa

TARTAR 'BAHARAT' & ANISE

Baharat maustettua härkätartaria,
anismajoneesia ja hiillostettua
salottisipulia

á 10 €

WARMS

CAULIFLOWER & TRUFFLE & PARMESAN

Kukkakaali'arancineja', persilja-
tryffeliöljyä ja parmesanvaahtoa

PORTOBELLO & KEFALOTIRI & SOCCA

Kreikkalaista Portobello-stifadoa,
Kefalotiri-juustoa ja kikherneleipää

BEETROOT & GORGONZOLA & PANCETTA

Punajuurignoccheja, rucolapestoa,
Gorgonzolaa ja pancettaa

WHITE FISH & CASHEW & LEMON

Paistettua siikaa, cashew-
korianteripyreetä, kuivattua tomaat-
tia ja sitruuna-beurre blanc-
kastiketta

MERQUEZ & CUCUMBER & AVOCADO

Pohjois-Afrikkalaista makkaraa,
kurkkurelissiiä, avokadojogurttia ja
sumakkia

LAMB & GARLIC & POMEGRANATE

Lampaankareta, nauris-
valkosipulipyreetä, pikkelöityä gra-
naattiomenaa, ja savuvalkosipuli-
kastiketta

à 10 €

SPECIALS

TAGINE

Marokkolaisittain valmistettua äyriäispataa ja tuoretta korianteria

23 €

(Suosittelemme lisukkeeksi Tabboulehia)

DJAJ BIL BAHAR PICANHA & BROCCOLINI & LEMON

Irakilaisittain maustettua naudan picanhaa, baba ganoushia, broccolinia ja sitruunavoita

28 €

(Suosittelemme lisukkeeksi Patatas bravasia)

SIDES

OREGANO PITA & TZATZIKI

Tuoreella oreganolla maustettua pitaleipää ja tsatsikia

4 €

TABBOULEH

Perinteinen bulgur-vehnäsalaatti

5 €

PATATAS BRAVAS & AIOLI

Legendaarisia espanjalaisia perunoita ja savupaprika-aiolia

5 €

SWEETS

APPLE & CINNAMON & VANILLA

Vaniljalla maustettua omenalientä, Granny smith-sorbettia, kanelijogurttia ja rosépippurimarengia

FILO & CARDAMOM & NUTS

Filo-maitovanukasta, kardemummajäätelöä ja suolakaramellisoituja pähkinöitä

WHITE CHOCOLATE & SEA SALT & KUMQUAT

Valkosuklaa-mascarponekreemiä, ruskea voi-merisuolajäätelöä ja kumkvattikinuskaa

CHOCOLATE & PEPPERMINT & CHERRIES

Tummasuklaa-piparminttupiirasta ja Marsala-kirsikoita

à 10 €

Annoksemme sisältävät allergeeneja, lisätietoja saatte henkilökunnaltamme. Ilmoitattehan mahdolliset ruoka-aineallergianne ja muut erikoisruokavalionne tilauksen yhteydessä.

DINING MENU

OREGANO PITA & TZATSIKI

Tuoreella oreganolla maustettua pitaleipää ja tsatsikia

BURRATA & MUSHROOM & SORREL

Burrata-juustoa, pikkeloityjä sienä, suolaheinää ja rapeaa perunaa

PARSNIP & HALLOUMI & PECAN

Kokonaisena paahdettua palsternakkaa, halloumikreemiä, pekaanipähkinää ja laakerinlehtihunajaa

DUCK CARPACCIO & KOHLRABI

Rakuunagremolatalla maustettua ankkacarpacciota, pikkeloityä kyssäkaalia, savumajoneesia ja rapeaa ankkaa

WHITE FISH & CASHEW & LEMON

Paistettua siikaa, cashewkorianteripyreetä, kuivattua tomaattia ja sitruuna-beurre blanc-kastiketta

TABBOULEH

Perinteinen bulgur-vehnäsalaatti

FILO & CARDAMOM & NUTS

Filo-maitovanukasta, kardemummajäätelöä ja suolakaramellisoituja pähkinöitä

54 €

MATCHING WINES 32 €

Tarjoilemme menukokonaisuudet ainoastaan koko pöytäseurueelle.

Erityisruokavaliot huomioidaan henkilökohtaisesti.

TASTING MENU

OREGANO PITA & TZATSIKI

Tuoreella oreganolla maustettua pitaleipää ja tsatsikia

BURRATA & MUSHROOM & SORREL

Burrata-juustoa, pikkeloityjä sienä, suolaheinää ja rapeaa perunaa

PARSNIP & HALLOUMI & PECAN

Kokonaisena paahdettua palsternakkaa, halloumikreemiä, pekaanipähkinää ja laakerinlehtihunajaa

DUCK CARPACCIO & KOHLRABI

Rakuunagremolatalla maustettua ankkacarpacciota, pikkeloityä kyssäkaalia, savumajoneesia ja rapeaa ankkaa

BEETROOT & GORGONZOLA & PANCETTA

Punajuurignoccheja, rucolapestoa, gorgonzolaa ja pancettaa

WHITE FISH & CASHEW & LEMON

Paistettua siikaa, cashewkorianteripyreetä, kuivattua tomaattia ja sitruuna-beurre blanc-kastiketta

TABBOULEH

Perinteinen bulgur-vehnäsalaatti

APPLE & CINNAMON & VANILLA

Vaniljalla maustettua omenalientä, Granny smith-sorbettia, kanelijogurttia ja rosépippurimarenkia

FILO & CARDAMOM & NUTS

Filo-maitovanukasta, kardemummajäätelöä ja suolakaramellisoituja pähkinöitä

70 €

MATCHING WINES 40 €