

SPECIALS

ITSENÄISYYPÄIVÄ MENU

TONIGHT'S COCKTAIL

Moët Chandon Imperial Brut 13€

APPETIZER

LOHIPASTRAMI (L,G)

*Lohipastramia, hernekreemiä ja jääfenkolisalaattia
Salmon pastram, pea cremé and fennel salad*

MAINS

MUREAA KARITSAN NISKAA (L,G)

*Ylikypsää karitsan niskaa, palsternakka pyrettä, paahdettuja juureksia ja timjamikastiketta
Over cooked lamb neck, parsnip puré, roasted vegetables and thyme sauce*

SIIKAA RAPUKASTIKKEELLA (L,G)

*Paistettua siikaa, tilliperunaa, paahdettua ruusukaalia, rapukastiketta.
Finnish lavaret, dill potatoes and roasted brussels sprouts with creyfish sauce.*

DESSERT

PANNACOTTA (L)

*Vanilja-pannacotta, mustaherukka-marmeladia ja kaurakeksi
Vanilla pannacotta, black currant marmelade and oat biscuit*

MENU 48€

WITH WINES 62€

SUOSITTELEMME

Perlez-Vous Malbec, Ranska 50e / 75cl

Klosterneuburg Grüner Veltliner, Itävalta 50e / 75cl

Moncucco Moscato d'Asti 12e / 8cl



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON