



RESTAURANT
& BISTRO

alkuun & jaettavaksi

*grillattua broccolinia sulatetun taleggio-juuston ja punaisen chimichurrin kanssa tarjoiltuna**

8

(vegaaninen versio saatavilla pähkinärouheen kera)

** suosittelimme: La La Land Pinot Grigio*

*pankojauhoilla kuorrutettuja friteerattuja halloumiranskalaisia, vesimeloni-tomaattisalsaa, valkosipuli-jogurttikastiketta sekä vesikrassin versoja**

9

** suosittelimme: Frank Millet Sancerre*

*mozzarella suolatun sitruunan ja pikkelöidyn fenkolin kanssa**

8

** suosittelimme: Campules La Rubia*

poutine

*ranskanperunoita cheddarjuuston, kastikkeen, yön yli kypsyneen naudanrinnan sekä pikkelöidyn punakaalin kanssa tarjoiltuna**

8.5

** suosittelimme: Le Cirque Classique Sauvignon Muscat*

*kokonaisena uunissa paistettua camembertjuustoa, rosmariinia ja ikääntynyttä balsamicoa itsetehdyn patongin kera**

19.5

** suosittelimme: Gratiot-Pilliere Extra Brut*

kypsytetyllä cheddarjuustolla ja mustalla valkosipulilla maustettua leipää

4.5

*mac 'n cheese**

6

** suosittelimme: Chateau Argadens Sauvignon Semillon*

pääruoat

*pankojauhoilla kuorrutettuja kananrintapaloja korealaisen BBQ-kastikkeen, sitrushedelmien, tuoreen basilikan, korianterin, kevätsipulin, wasabilla maustettujen seesaminsiemmenten ja rapeiden sipuleiden kanssa talon sulatetun juuston kera tarjoiltuna**

23.5

** suosittelimme: J.Höfstatte Pinot Grigio*

*porsaankylkeä ja sinihomejuustoa hitaasti kypsytettyä, mustassa valkosipulivoissa paistettua porsaankylkeä, pikkelöityä fenkolia, rapeita siitakesieniä, stilton-juustoa ja nokkosviinietikkaa violetin perunamuusin kanssa tarjoiltuna**

29

** suosittelimme: Chateau Trillol Red*

*mac 'n "say cheese" leipä yön yli kypsyyntä naudanrintaa, talon kastiketta, gorgonzolajuustoa, mac 'n cheese makaronia, karamelisoituja salottisipuleita, maustekurkkua, tryffelimajoneesia sekä violettia coleslaw'ta**

29

** suosittelimme: Casa Gran del Siurana GR-174*

*sinihomejuustolla ja taateleilla täytettyjä portobellosieniä vesikrassin versojen, auringonkukansiementen, violetin perunamuusin sekä nokkosviinietikan kanssa tarjoiltuna**

22

(vegaaninen versio saatavilla vegaanisen fetajuuston kera)

** suosittelimme: Fin di Siglo 13 Luna*

*kahden vuohenjuuston salaatti nuorta vuohenjuustoa sekä raastettua kypsyyntä vuohenjuustoa grillatun baby gem-salaatin, punasikurin, veriappelsiinin, retiisin, rakuunan, jogurttikastikkeen, suolatun sitruunan ja paahdettujen pellavansiementen kanssa tarjoiltuna**

19

(vegaaninen versio saatavilla vegaanisen vuohenjuuston ja punaisen chimichurrin kera)

18

** suosittelimme: Marc Bredif Vouvray Cremant Extra Brut*

jälkiruoat

*uunissa paahdettua päärynää timjamilla maustetun mascarpone-juuston, hunaja-ruusukastikkeen ja pähkinärouheen kera**

8

** suosittelimme: Esterházy Beereauslesen 2015*

*dekonstruoitua salmiakkijuustokakkua kaurakeksipohjalla, chili-vadelpommesin kanssa tarjoiltuna**

8

** suosittelimme: Smith Woodhouse LBV 2004*

*juustotarjotin 5 palaa juustoa. Kysy henkilökunnalta mitä juustoja tänään on saatavilla. Tarjoillaan päärynä-lakritsihillon ja pähkinärouheen kanssa**

12

** suosittelimme: Sora Riesling / Aatami Pinot Noir*

viinilista
wine list

Champagnes

	<i>Vintage</i>	<i>Btl / glass</i>
Gratiot-Pilliere Extra Brut	NV	89 / 16
Mumm Cordon Rouge Champagne Brut	NV	120

Sparkling Wines

Teresa Rizzi Prosecco, Veneto, Italy	2017	39 / 7
Teresa Rizzi Spumante Rose, Veneto, Italy	2017	39 / 7
Marc Bredif Vouvray Cremant Extra Brut, France <i>Chenin blanc</i>	NV	69

White Wines

	<i>Vintage</i>	<i>Btl / 16cl</i>
Chateau Argadens Sauvignon Semillon, Bordeaux, France <i>Sauvignon, Semillon</i>	2016	59
Esterhazy Gruner Veltliner, Bergenland, Austria <i>Grüner Veltliner</i>	2016	47
La La Land Pinot Grigio, Australia <i>Pinot Grigio</i>		39 / 9,50
Paradies Riesling Feinherb, Germany <i>Riesling</i>		41
Campules La Rubia, Murcia, Spain <i>Macabeo</i>		32 / 7,50
Le Cirque Classique Sauvignon Muscat, Vin de France, France <i>Sauvignon Blanc, Muscat</i>		36
J.Höfstatte Pinot Grigio, Alto Adige, Italy <i>Pinot Grigio</i>	2016	59
Bramito della Sala Chardonnay, Umbria, Italy <i>Chardonnay</i>	2016	63
Frank Millet Sancerre, Loire, France <i>Sauvignon Blanc</i>	2016	65 / 15
Sora Riesling, Martinborough, New Zealand <i>Riesling</i>	2016	69

Red Wines

Campules El Moreno, Murcia, Spain <i>Monastrell, Tempranillo</i>		32 / 7,50
---	--	-----------

Baigorri Tempranillo, Rioja, Spain <i>Tempranillo</i>	2014	59
--	------	----

Fin di Siglo 13 Luna, Rioja, Spain <i>Garnacha, Tempranillo</i>	2014	49 / 11,50
--	------	------------

Casa Gran del Siurana GR-174, Priorat, Spain <i>Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Samsò, Syrah, Merlot</i>	2016	63 / 15
---	------	---------

Chateau Trillol Red, France <i>Grenache Noir, Syrah, Carignan</i>		69
--	--	----

Esterhazy Pinot Noir, Burgenland, Austria <i>Pinot Noir</i>	2015	69
--	------	----

Aatami Pinot Noir 2015, Martinborough, New Zealand	2015	98
--	------	----

Dessert Wines	Vintage	8cl
----------------------	----------------	------------

Esterházy Beerenauslesen 2015, Burgenland, Austria		13
--	--	----

Smith Woodhouse LBV 2004, Douro, Portugal	2004	9
---	------	---

muita juomia *other drinks*

Beers and Ciders

Heineken 0,33l	8,50
Asahi Super Dry 0,33l	8,50
Chang Classic 0,33l	8,50
Stella Artois 0,33l	7,70

Happy Joe Cider 0,275l (Cloudy Apple / Crispy Pear)	8
--	---

Hot Drinks

Coffee (regular)	3
Cappuccino	4
Espresso	2,50
Tea (English or Green)	2,50

Mixed Drinks and Cocktails

Hendrick's Tonic, Mojitos, Single Malts or Cognacs. Ask the staff before, during or after dinner and we'll do our best to cater to everyone's tastes!

Non-Alcoholic Drinks

Coca Cola, Sprite, Fanta,	
Juices 0,25l – 0,35l	3,50
Mocktails and Fancy Juices 0,40	5,50
San Pellegrino Sparkling Water 0,75	5