

# Winebridge

## Menu

### Alkuruoat/Starters

#### **Gambas Pil Pil** L, G 14

Isot mausteiset katkaravut valkosipuli-chili ja oliiviöljysekoituksessa.  
Prawns sautéed in a mixture of garlic, chili and olive oil.

#### **Provoleta -juusto** 7

Paahdettu Provolone -juusto, tomaatilla, valkosipulilla sekä yrtein höystettynä,  
leivän kera.  
Baked Provolone cheese with mixture of tomato, garlic and herbs served with bread.

#### **Kurpitsakeitto** L, G 10

Butternut soup (butter and white wine).

### Pääruoat/Main courses

#### **Nieriä Blanquette** L, G 24

Paistettua nieriä, Blanquette -kastike, paistetun kaalin ja perunan kera.  
Fried Arctic Char prepared in sauce Blanquette with fried broccoli and potatoes.

#### **Spaghetti 'Khi Mao'** L 18

Thaimaalaista makumaailmaa kunnioittava suosikkiannos: mausteista paistettua spaghettia isojen katkarapujen, kampasimpukoiden ja Thai-basilikan kanssa.  
Spicy Thai style spaghetti, prawns and scallops with Thai basil.

#### **Ankanrintaa punaviiniappelsiini-kastikkeella** L, G 24

perunaporkkana pyreellä.  
Breast of duck along with a potato and carrot purée with a red wine and orange sauce.

#### **Kauden sienirisotto** L, G 18

Seasonal mushroom white wine risotto.

### Jälkimakeat/Desserts

#### **Tarte Tatin** 10

Ranskalainen syksyinen omenapiiras  
Autumn delight – Tarte tatin.

#### **Puolukkasemifreddo** L, G 10

### **3-viinin paketti 25 €**

Erikoisruokavaliot – tarkemmat tiedot henkilökunnaltamme.  
Yli 6 hengen seurueille laskunjako henkilömäärän mukaan.