

SO
FIA

FUTURE FARM

SOFIA BISTRON JOULULOUNAS

ALKURUOKABUFFET

Pikkelöityjä muikkuja & sitruunakreemiä
Kylmäsavustettua hauenmätiä & vaahdotettua smetanaa
Gubbröra
Sydänsalaattia & rakuunavinaigrettea
Kirkasta perunasalaattia & nokkosta
Sillilajitelma
Savustettuja punajuuria & vuohenjuustoa
Grillattuja maa-artisokkia & lakritsikreemiä
Suolakuoressa kypsennettyä juuriselleriä & mantelia
Karamellisoitua porkkanaa & tofukreemiä

PÄÄRUOKA PÖYTIIN TARJOILTUNA

Luomu karitsan viulua, paahdettua
porkkanaa ja katajanmarjakastiketta

tai

Palsternakkaa, tattaripuuroa
ja Comte-juustoa

JÄLKIRUOKA PÖYTIIN TARJOILTUNA

Vanilja-riisipuuroa ja persikkasorbettia
tai

Luomu-financierleivos ja valkosuklaamoussea
tai

Luomucheddaria ja tomaattihilloketta

Alkuruokabuffet, pöytiintarjoiltu pääruoka ja pöytiintarjoiltu jälkiruoka 39€

Pöytiintarjoiltu pääruoka ja jälkiruoka 29€

Pöytiintarjoiltu pääruoka 22€

Varaa pöytä: tableonline.fi



SO
FIA

FUTURE FARM

SOFIA BISTRO'S CHRISTMAS LUNCH

STARTER BUFFET

Pickled vendace & lemon mayo

Cold smoked pike roe & sour cream

Gubbröra

Gem salad & tarragon vinaigrette

Potato salad & nettle

Herring assortment

Smoked red beets & goats cheese

Grilled jerusalem artichoke & liquorice

Root cellery & almond

Caramelized carrots & tofu

PLATED MAIN COURSE

Organic lamb shank, carrots
and juniper sauce

or

Parsnip, buck wheat risotto
and comte cheese

PLATED DESSERT

Vanilla rice with peach sorbet

or

Plum financier
and white chocolate mousse

or

Organic cheddar and tomato jam

Starter buffet, plated main course and plated dessert 39€

Plated main course and dessert 29€

Plated main course 22€

Book a table: tableonline.fi