

pop up messari

SLUSH | 4.-5.12.2018

ALKURUOKIA

Paahdettua sellerikeittoa, kylmäsavustettua poroa ja balsamicosiirappia	12
Graavattua lohta, kurkku-sinapinsiemenpikkelssiä ja piparjuurikreemiä	12

PÄÄRUOKIA

Pariloitua merilohta ja porkkana-rapukastiketta	28
Haudutettua karitsan potkaa ja grillattua tomaattia	28
Grillattua härän entrecotea ja mausteista ketsuppia	32
Misolla maustettua kurpitsaa ja paahdettuja maapähkinöitä	19

Hinnat sisältävät pöytäseurueen kesken jaettavat lisukkeet

LISUKKEET

Perunalettuja, grillattua purjoa ja ranskankermaa
Paahdettua punajuurta ja vuohenjuustokreemiä
Paahdettua maa-artisokkakreemiä ja saksanpähkinäöljyä
Grillattua keräkaalia ja savuvoikastiketta
Paahdettua porkkanasalaattia ja marinoituja jokirapuja
Platan hapanjuurileipää ja levitettä

Lisukkeista valitaan 3kpl pöytäseurueelle jaettavaksi. Lisälisukkeet +5 € per henkilö

JÄLKIRUOKA

Maitosuklaamoussea, mantelimarenkia ja karpalokastiketta	10
--	----

pop up messari

SLUSH | 4.-5.12.2018

STARTERS

Roasted celeriac soup, cold-smoked reindeer and balsamic vinegar	12
Cured salmon gravlax, horseradish cream and cucumber-mustard seed relish	12

MAIN COURSES

Fried salmon with carrot-shrimp sauce	28
Stewed baby lamb shank with grilled tomatoes	28
Grilled beef entrecote with spicy ketchup sauce	32
Miso-glazed butternut squash with roasted peanuts	19

Prices include three side dishes

SIDE DISHES

Potato pancakes with grilled leek and crème fraïche
Roasted beetroots with goat cheese cream
Caramelized Jerusalem artichoke pure with walnut oil
Grilled cabbage with smoked beurre blanc sauce
Roasted carrots with shrimp and dill
Sour dough bread with the spread of the day

Each table shares three side dishes. Additional side dishes +5 €/person

DESSERT

Milk chocolate mousse with cranberry sorbet and almond meringue	10
---	----