

POP UP MESSARI

17.-19.1.2019

HIILLOSTETTUA LOHIKEITTOA

paahdettua osterivinokasta, sinisimpukoita,
persiljaöljyä

12

PAAHDETTUA RUUSUKAALIA

pekonia, punasipulivinegrettä ja ranskankermaa

12

PÄÄRUOKIA

HAUDUTETTUA TURSKAA

ruskistettu voi-kapriskastiketta

28

MUREAA PORSAANKYLKEÄ

persikka-bourbonkastiketta

26

GRILLATTUA HÄRÄN ENTRECOTEA

mausteista lehtikaalipestoa

32

PAAHDETTUA KURPITSAA

misoa, rusinoita, sitruunajugurttia

19

LISUKKEET

*Lisukkeista valitaan kolme (3) pöytäseurueen
kesken jaettavaksi*

PUNASIKURISALAATTIA

makeaa persimonia, parmesania,
saksanpähkinöitä

HAUDUTETTUA SIPULEJA

ricotta, balsamicosiirappia ja sitruunatimjamia

PERUNAPYREETÄ

ruskistettua voita

GRILLATTUA KUKKAKAALIA

savupaprikastiketta

PAAHDETTUA PORKKANAA

manteleita, mausteista chorizo-makkaraa

Lisälisukkeet 5€/henkilö

TALON LEIPÄ +3€/henkilö

vaahdotettua voita

JÄLKIRUOKA

TALVIOMENAVOHVELI

siiderisorbetta, paahdettua pekaanipähkinää, omenasiirappia

POP UP MESSARI

17.-19.1.2019

CHARRED SALMON SOUP

fried oyster mushrooms, mussels, parsley oil

12

ROASTED BRUSSEL SPROUTS

bacon, red onion vinaigrette, crème fraîche

12

MAINS

POACHED COD

brown butter-capers vinaigrette

28

TENDER PORK BELLY

peach-bourbon glaze

26

GRILLED BEEF ENTRECOTE

spicy kale pesto

32

ROASTED SQUASH

miso, raisins, lemon yoghurt

19

SIDE DISHES

Each table shares three of the following:

RED CHICORY SALAD

kaki fruit, parmesan, walnuts

BRAISED ONIONS

ricotta, balsamic syrup, lemon thyme

POTATO MASH

beurre noisette

GRILLED CAULIFLOWER

smoked pimento vinaigrette

ROASTED CARROTS

almonds, chorizo

Additional side dishes +3€/person

SOUR DOUGH BREAD +3€/person

spread of the day

DESSERT

WINTER APPLE WAFFLE

cider sorbet, pecan nuts, apple syrup