

# Långötorpin puutarhan & Heikki Liekolan

Farm to table Helsinki illalliset 12.-13.4. & 24.-25.5.

## Huhtikuun menu:

FARM TO TABLE 5

Tsukemono 2.0

Retikkaa, kyssäkaali slaw ja ensimmäisiä versoja Långötorpista

Sitruunaverbenalla savustettua raakaa peuraa

Saaristolaisleipää ja ohrakojilla maustettua kurpitsansiemenlevitettä

Keltajuurta Merjan maakellarista, säilöttyjä sieniä, koivun hiirenkorvia ja seljankukkaa

Tammisaari "dosa", fermentoitua broccolia, tuoreita korianterinsiemeniä sekä friteerattua hapanjuurta Mörbyn viljasta

Alex Biströmin metsästämän peuran ulkofilettä, mausteista peuralientä, umamikeksiä ja raakoja mustikoita

Karamellisoitua punajuurta, ruusuetikkaa ja kuusenkerkkää

Juuresmarmelaadia ja porkkanamakeisia

Menu 80€ / hlö

Viinipaketti 50€

Viinit laseittain 10€

**Toukokuun menu julkaistaan huhtikuun aikana. Toukokuun menun hinnoittelu pysyy samana.**