

Långötorpin puutarhan & Heikki Liekolan

Farm to table Helsinki-illalliset Kaapelitehtaalla 20.-21.9. & 27.-28.9.

FARM TO TABLE 7

20.-21.9

Farm to table Helsinki snacks:

Tsukemono bowl ja Kiinansipulia.

Sweet Bell naurista ja rohtosametinkukkaa.

Lacinato lehtikaalia, ”osteri”emulsio ja friteerattua hapanjuurta.

Leipä:

Sannan neljän viljan saaristolaisleipää ja Långötorp pestoa.

Menu:

Vihreää ja liilaa retikkaa, tomaattivettä ja fermentoitua basilikaa.

Yrttikaurapuuroa, tattarinkukkaa ja aromaattisia yrttejä.

Mörbyn luomunautaa, umamia ja grillattua zuccinia.

Syysomenaa, sienikrokanttia ja suolaheinää.

Kaffe kodis:

Ruisfinancier, mustikka-sitruunaverbenakreemiä ja ruiskukkaa.

FARM TO TABLE 8

27.-28.9

Farm to table Helsinki snacks:

Tsukemono ja Mörbyn ruisjuuren tehtyä perunarieskaa.

Långötorp yrttejä ja vihanneksia ”on the rocks”.

Kalastaja Bill Nyströmin sashimi, fermentoitua sinappifrillya ja yrttisuolaa.

Leipä:

Sannan neljän viljan saaristolaisleipää ja Långötorp pestoa.

Menu:

”Steamed greens”

Varsibroccolia, pak choyta ja mangoldia, rakuunasinappi dressinkiä ja minttua.

Punajuuritartar, fermentoitua kurkkua ja ”osteria”.

Mörbyn luomunautaa, umamia ja grillattuja lehtikaaleja.

Puolukkaa ja inkivääriä, sitruunaverbenalla infusoitua marjalientä ja ruis crumple.

Kaffe kodis:

Juuresmarmelaadia ja kristalisoituja yrttejä.

Menu 80€ / hlö