



Pöytiintarjoilu 2026

1. Menu 56,00 €/hlö

Maustepaahdettua lohta, piparjuurikreemiä ja versosalaattia (L,G)

Timut-pippuri glaseerattua possun niskaa, confattua perunaa, broccoliiniä ja tummaa sherrykastiketta (L,G)

Vanilja pannacotta, appelsiiniä ja mantelikakkua (L,G)

2. Menu 64,50 €/hlö

Härkätatakia, mangoa, versosalaattia ja seesamimajoneesia (L,G)

Paistettua kuhaa, puikula-perunapyreetä, hiillostettua purjoa ja tilli-herakastiketta (L,G)

Lakkaparfait, mallaskakkua ja tummaa suklaata (L)

3. Menu Vegaani 58,50 €/hlö

Punajuuricarpaccio, cashew-kreemiä, balsamico-siirappia ja versosalaattia (V,G)

Miso-inkivääri kukkakaalia, broccoliiniä, paahdettua maapähkinähummusta ja vegaanista siemenpestoa (V,G)

Porkkanakakkua ja punaherukkaa (V,G)

Menujen alkuruuat tarjoillaan hapanjuureen leivotun leivän (V) ja vaahdotetun voin kera (L, G)

2. alkuruoka: Kermaista maa-artisokkakeittoa (L,G) ja muikunmätiä (L,G) 6,50 €

Väliraikastus pääruuan jälkeen: Limoncello granité (V,G) 4,00 €

Juustot: Kahta kotimaista juustoa (VL,G) talon hilloketta (V,G) ja siennäkkileipää (V,G) 7,50 €

(G) Gluteeniton, (L) Laktoositon, (VL) Vähälaktoosinen, (M) Maidoton, (V) Soveltuu vegaaniruokavalioon

Minimimäärä 20:lle. Menun hinnat sisältävät alv 14 %.
Pidätämme oikeuden tuotteiden ja hinnan muutoksiin.