

3 & 4 RUOKA MENU 3 & 4 БЛЮДА МЕНЮ

Kermaista hernekeittoa, karhunlaukkapestoa ja piparjuurta
Гороховый суп - пюре с песто из черемши и хреном

Tartar härästä, persiljamajoneesia ja metsäsieniä
Тартар из говядины с майонезом из петрушки и грибами

Haudutettua pallasta, kermaan muhennettua purjoo, kevään kasviksia ja merileväkastiketta
Палтус со сливочным луком-пореем, зеленью и соусом из морских водорослей
tai / или

Paahdettua helmikanaa, sieniä, rusinoita ja sikuria
Запеченая цесарка с грибами, изюмом и цикорием

Vaniljakreemitartaletti, raparperia ja sitruunatimjamia
Ревень с заварным кремом и лимонной мятой
tai / или

Tummasuklaaherku, suolakaramellia ja paahdettua briossi-jäätelöä
Мусс из темного шоколада с начинкой из солёной карамели и мороженым

*Juustovalikoima + 5.-
Сырное ассорти + 5.-*

3 RUOKA / 3 БЛЮДА 32.-

Viinit / Вино 23.-

Alkoholittomat juomat / Безалкогольные напитки 17.-

4 RUOKA / 4 БЛЮДА 38.-

Viinit / Вино 29.-

Alkoholittomat juomat / Безалкогольные напитки 20.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Natalja Kudinova





PÄÄKOKIN MENU
МЕНЮ ОТ ШЕФ ПОВАРА

Kermaista hernekeittoa, karhunlaukkapestoa ja piparjuurta
Гороховый суп - пюре с песто из черемши и хреном

Tartar härästä, persiljamajoneesia ja metsäsieniä
Тартар из говядины с майонезом из петрушки и грибами

Paistettua foie gras'ta, kirsikkahilloketta ja briossia
Обжареная foie gras с вишней и бриошем

Haudutettua pallasta, kermaan muhennettua purjoo, kevään kasviksia ja merileväkastiketta
Палтус со сливочным луком-пореем, зеленью и соусом из морских водорослей
või / or

Lampaan potkaa, kyssäkaalia, pinaattia ja lampaan kieltä
Баранина с «кольраби», шпинатом и бараньим языком

Juusto
Сыр

Valkosuklaata, mansikoita, kreikkalaista jogurttia ja orvokijäätelöä
Клубника с белым шоколадом, йогуртом и фиалковым мороженым

MENU / МЕНЮ 46.-
Viinit / Вино 34.-

Alkoholittomat juomat / Безалкогольные напитки 25.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Natalja Kudinova

