



Lohitartar ja sitruunakreemiä (L, G)
Salmon tartar and lemon cream (L, G)

Crème vichyssoise ja merileväkaviaaria (L, G)
Crème vichyssoise and seaweed caviar (L, G)

Nizzansalaatti grillatusta tonnikalasta (M, G)
Salad Nicoise with roasted tuna (M, G)

Villisikapatee ja pikkelöityjä kasviksia (L)
Wild boar paté and pickled vegetables (L)

Paahdettua kananpoikaa ja pistou-kastiketta (L, G)
Roasted chicken and pistou sauce (L, G)

Kasvislehekäisiä ja vuohenjuustoa (VL)
Vegetable pasteries and goat cheese (LL)

Hedelmävarras (M, G)
Fresh fruit kabobs (M, G)

Yrtti-vihersalaattia ja omenasiideri-vinaigretteä (M, G)
Green salad with herbs and apple cider vinaigrette (M, G)

Paahdettua häränfileettä ja bearnaisekastiketta (VL, G), täytetyt maalaisperunat (VL, G), sekä grillattuja satokauden kasviksia (M, G)
Roasted beef filled and béarnaise sauce (LL, G) filled potatoes (LL, G) and grilled seasonal vegetables (M, G)

Leipävalikoima ja levitteitä
Breads and spreads

Tarte tatin ja crème Chantilly
(VL/LL)

62,20 €/person
min. 10 persons

L - laktoositon/lactose-free VL - vähälaktoosinen LL - low-lactose M - maidoton/dairy-free G - gluteeniton/gluten-free

Lisätietoja allergeeneista ja lihojen alkuperämaasta saa henkilökunnalta. Pidätämme oikeuden muutoksiin.
Please ask about special diets and origin of the meat from our staff. We reserve the rights to changes.