



## ALKURUOAT

### Siika-carpaccio

Marinoidun kurkkuspagetin, tillilastujen, viiriäisen uppomunien ja karhunlaukkaöljyn kera

### Burrata kolmen tomaatin kanssa

Viinamärdin maatilan burrata Kumato-, luumu- ja kirsikkatomaattien, rucolan, basilika-sembramäntypeston ja tryffelibalsamietikan kera

## KEITOT

### Borssikeitto kaninlihasta

kani-consommé, hiiligrillattua kaninfileettä ja punajuuri-kaalipataa lämpimän punajuurikaalisalaatin ja kasvien kera

### Sipulikeitto

Ankan confit Gruyere-juuston ja käsityövehnäleivän kera

## PASTAT

### Kolmen juuston taglierini

taglierini Parmigiano Reggiano-, Gruyere- ja vuohenjuustokastikkeessa

## PÄÄRUOAT

### Purotaimenta

matalassa lämmössä kypsennettyä purotaimenta manteliperunoiden, grillattujen kasvien ja katkarapuhollandaisekastikkeen kanssa

### Osso buco

vasikan osso buco tryffelipastan, hiilillä grillattujen kasvien ja punaviinikastikkeen kera

### Kievin kanaa

kana ileekotletteja sieni-perunasoseen, bimin ja tiivistetyn tomaattikastikkeen kanssa

### Neron hampurilainen

mehukas naudanlihahampurilainen, tuoreena hapatettua kurkkua, savuvalkosipulimajoneesia, pekonia ja käsintehtyä juustoa

### Kasvitempura

minikasviksia tempurataikinassa, Belugalinssi- kookoscurrya ja vihannessalaattia

## JÄLKIRUOAT

### Eton mess

sitruunamarensia valkosuklaajogurttikreemin ja tuoreiden marjojen kanssa

### Brownie-paahdovanukas

tuoreiden marjojen ja mansikkamargaritan kanssa