WINTER menu

ALKURUOKA

Kylmäsavulohibriossi L 12,90

Paahdettua briossia, kylmäsavulohta, dijonmajoneesia, uppomuna ja hollandaisekastiketta. Rapeaksi paahdettu briossi ja pehmeä kylmäsavulohi saavat rinnalleen täyteläisen uppomunan ja samettisen hollandaisekastikkeen. Dijonin kevyt terävyys tasapainottaa annoksen runsaita makuja.

PÄÄRUOKA

Rapeaksi paistettua porsaan plumaa & tummaa omenasiiderikastiketta L, G 24,90

Yrttisuolalla maustettuja maalaisranskalaisia, karamellisoitua valkokaalia ja pikkelöityjä sinapinsiemeniä. Mehukas porsaan plumaa – murea lihapala etuselästä, joka paistetaan pinnaltaan rapeaksi. Tumma omenakastike ja karamellisoitu valkokaali tuovat annokseen talvista täyteläisyyttä, jota pikkelöityjen sinapinsiementen hapokkuus raikastaa. Rapeat yrttiranskalaiset viimeistelevät rennon bistroannoksen.

JÄLKIRUOKA

Suolakaramellimoussea, pistaasikeksi crumblea & vadelmacoulis'ta VL 9,90

Ilmava suolakaramellimousse yhdistää paahteisen makeuden ja hienovaraisen suolaisuuden. Pistaasikeksi tuo annokseen rakennetta yhdessä pähkinöiden kanssa, ja raikas vadelmakastike tasapainottaa karamellin täyteläisyyttä.

Kolmen ruokalajin menu sis. lasi viiniä 49,00

L Laktoositon **G** Gluteeniton **VL** Vähälaktoosinen

WINTER Menu

STARTER

Cold-Smoked Salmon Brioche L 12,90

Toasted brioche, cold-smoked salmon, Dijon mayonnaise, a poached egg and hollandaise sauce. Crisp toasted brioche and delicate cold-smoked salmon are complemented by a rich poached egg and silky hollandaise. A subtle tang of Dijon balances the dish's rich flavours.

MAIN COURSE

Crisp-Seared Pork Pluma & Dark Apple Cider Sauce L, G 24,90

Rustic fries seasoned with herb salt, caramelized white cabbage and pickled mustard seeds. Succulent pork pluma – a tender cut from the upper shoulder, seared until crisp on the outside. A dark apple cider sauce and caramelized white cabbage bring comforting winter richness, balanced by the tang of pickled mustard seeds. Crisp herb-seasoned fries complete this relaxed bistro dish.

DESSERT

Salted Caramel Mousse, Pistachio Biscuit Crumble & Raspberry Coulis VL 9,90

Light and airy salted caramel mousse combines deep caramel sweetness with a delicate touch of salt. Pistachio biscuit crumble and nuts add texture, while a fresh raspberry coulis balances the richness of the caramel.

Three-course menu including a glass of house wine 49,00

L Lactose-free **G** Gluten-free **VL** Low-lactose