

**A LA CARTE KEVÄT/KESÄ 2019**  
**A LA CARTE SPRING/SUMMER 2019**

**ALKURUOAT**

**Vihreää parsaa ja kylmäsavustettua lohta (L,G)**  
-sokerihernepyrettä ja sitrushollandaise

**Katkarapu Caesar salaattia(L,G)**  
alku- tai pääruokana

**PÄÄRUOAT**

**Kananpoika pastaa**  
-parsakastiketta

**Loimutettua taimenta (L,G)**  
-fenkoli-tillilientä  
-paksoita ja kauden sieniä

**Kotimaista ylikypsää härän entrecotea(L,G)**  
-korvasienikastiketta ja salottisipulia  
-paahdetut perunat

**JÄLKIRUOAT**

**Valikoima Juustoja (VL)**  
-viikunahilloketta

**Cheese cake versio '19 (L)**  
-paahdettua valkosuklaata ja passionhedelmäjäätelöä

**STARTERS**

**Green asparagus and cold smoked salmon** 14,00  
-sugar pea purée and lime-hollandaise

**Caesar salad with shrimps** 14,50  
Starter or Main course 16,50

**MAIN COURSES**

**Chicken pasta**  
-asparagus sauce 16,50

**Flamed trout**  
-fennel-dill stock 32,00  
-paksoy and mushrooms

**Finnish braised beef entrecôte**  
-morel sauce and shallots 28,50  
-baked potatoes

**DESSERTS**

**Cheese Platter**  
fig compôte 13,00

**Cheese cake versio '19**  
-roasted white chocolate and passion fruit ice cream 13,00

**Tarkempia tietoja ruokien allergeeneista saatte tarvittaessa tarjoilijaltanne.**