

BASE

# 3-COURSE MENU

## VEGE 48€

### ALKUUN – TO START

**Feta** L (G, V)
Vaahdotettua fetaa ja kauden kasviksia, leipää ja kuivattuja oliiveja

Whipped feta with seasonal vegetables, bread and dried olives

### KESKELLE – MIDDLE

**Risotto** L, G (V)
Sesongin risotto

Seasonal risotto

### JÄLKEEN – AFTER

**Suklaakakku I Chocolate Cake** (L, G, V)
Suklaakakkua, sitruuna-vaniljakastiketta ja mantelia

Chocolate cake with lemon-vanilla sauce and almonds

## FISH 53€

### ALKUUN – TO START

**Toast Skagen** L (G)
Katkarapuskagen I Shrimp Skagen

### KESKELLE – MIDDLE

**Päivän kala I Fish of the Day** L, G
Päivän saalis, grillattuja kasviksia, juurespyreetä, hollandaisekastiketta ja kirjolohenmätiä

Catch of the Day, grilled vegetables, root vegetable purée, hollandaise sauce and rainbow trout roe

### JÄLKEEN – AFTER

**Suklaakakku I Chocolate Cake** (L, G)
Suklaakakkua, sitruuna-vaniljakastiketta ja mantelia

Chocolate cake with lemon-vanilla sauce and almonds

## STEAK 66€

### ALKUUN – TO START

**Toast Skagen** L (G)
Katkarapuskagen I Shrimp Skagen

### KESKELLE – MIDDLE

**Pihvi I Steak** L, G
250g naudanlihapihvi, grillattuja kasviksia, béarnaisekastiketta, pihvikastiketta ja ranskalaisia

250g beef steak, grilled vegatables, béarnaise sauce, steak sauce and fries

### JÄLKEEN – AFTER

**Suklaakakku I Chocolate Cake** (L, G)
Suklaakakkua, sitruuna-vaniljakastiketta ja mantelia

Chocolate cake with lemon-vanilla sauce and almonds

**Täydennä kala- tai lihamenu neljän ruokalajin kokonaisuudeksi välirisotolla +10€**
**Make your fish or steak menu a four-course menu with an additional risotto course +10€**

Huomioimme erikoisruokavaliot ennakkoon tilattaessa I We accommodate special dietary requirements when ordered in advance

Pidätämme oikeuden muutoksiin I We reserve the right to make changes