

Menu

PÄÄSIÄINEN

Alkuruoka

Lohi-rulla & basilika-yrttitahna L, G

Lohi-rulla tarjoiltuna rapean filo-taikinatyyryn päällä, viimeistelty tuoksuvalla basilika yrttitahnalla

TAI

Serrano-kinkkurullat rucolalla ja aurinkokuivatuilla tomaateilla L, G

Serrano-kinkkurullat täytettynä tuoreella rucolalla ja aurinkokuivatuilla tomaateilla, viimeistelty balsamicokastikkeella ja tarjoiltuna rapean filo-taikinatyyryn päällä

TAI

Kasvisvaihtoehto L, G

Kasvissalsaa ja fetajuustoa rapealla filo-taikinatyyryllä

Pääruoka

Kuhafilee & hernepyree L, G

Pannulla paistettu kuhafilee, tarjoiltuna samettisen vihreän hernepyreen sekä kevyesti paistettujen parsakaalikukkien ja kirsikkatomaattien kera

TAI

Paistettua ankanrintaa ja bataattipyreetä L, G

Mureaa ankanrintaa tarjoiltuna keltaisen bataattipyreen ja karamellisoitujen ananasviipaleiden kera

TAI

Kasvisvaihtoehto L, G

Kesäkurpitsaa täytettynä ricottajuustolla ja kanttareilleilla

Jälkiruoka

Trooppinen sinfonia L

Ananasta ja persikkamoussea

Kuhafilee & hernepyree L, G

HINTA 75€ / hlö

Kasvisvaihtoehto 58€ / hlö

Lapsi 4-11v 39€ / hlö

Menu

EASTER

Appetizers

Salmon Roulade with Basil Emulsion L, G

Delicate salmon roulade served on a crispy filo pastry pillow with fragrant basil emulsion

OR

Serrano Ham Rolls with Arugula and Sun-Dried Tomatoes L, G

Serrano ham rolls filled with fresh arugula and sun-dried tomatoes, finished with balsamic glaze and served on a crispy filo pastry pillow

OR

Vegetarian option L, G

Vegetable salsa with feta cheese on a crispy filo pastry pillow

Main courses

Kuha (Finnish fish) Fillet with Green Pea Purée L, G

Pan-seared pike-perch served with silky green pea purée and lightly sautéed broccoli florets with cherry tomatoes

OR

Pan-Seared Duck Breast with Sweet Potato Purée L, G

Tender duck breast served with creamy sweet potato purée and caramelized pineapple

OR

Vegetarian option L, G

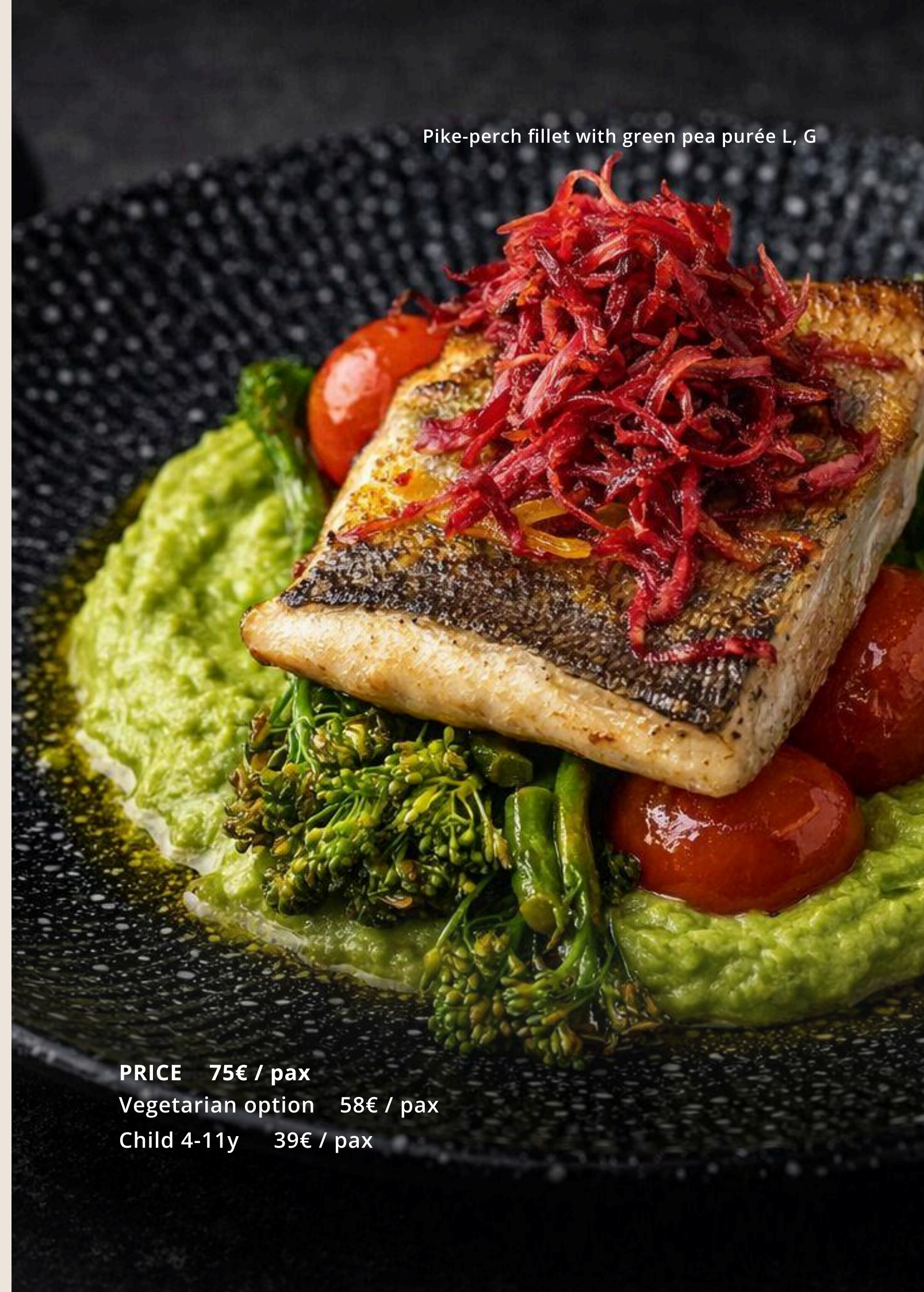
Zucchini stuffed with ricotta cheese and chanterelles

Dessert

Tropical symphony L

Pineapple with peach mousse

Pike-perch fillet with green pea purée L, G



PRICE 75€ / pax

Vegetarian option 58€ / pax

Child 4-11y 39€ / pax