

# KUUKAUDEN MENU - MÅNADENS MENY

## MENU OF THE MONTH

Pohjanmaalainen bruschetta valkosipulikatkarapujen kera

Österbottnisk bruschetta med vitlöksräkor

Ostrobothnian bruschetta with garlic shrimps

L

7 EUR | 70 SEK

JA - OCH - AND

Punaviinimarinoitua lampaan filettä,

parmesaani-juustoperunaa & paahdettua valkosipulikastiketta

Rödvinsmarinerad lammfilé med parmesanpotatis och rostad vitlökssås

Redwine marinated lamb with parmesan potatoes and roasted garlicsause

G, L

21 EUR | 210 SEK

TAI – ELLER – OR

Ruijanpallasta sitruunavoin ja kukkakaalipyreen kera

Hällefundra med citronsmör och blomkålspuré

Atlantic halibut with lemon butter and cauliflower purée

G, L

21 EUR | 210 SEK

\*\*\*

Mustikka panna cotta

Blåbärs panna cotta

Blueberry panna cotta

G, L

7 EUR | 70 SEK

# KUUKAUDEN MENU - MÅNADENS MENY

## MENU OF THE MONTH

alkuruoka & pääruoka | förrätt & varmrätt | starter & main course

25 EUR | 250 SEK

pääruoka & jälkiruoka | varmrätt & dessert | main course & dessert

25 EUR | 250 SEK

3 ruokalajia | 3 rätter | 3 courses

28 EUR | 280 SEK

\*\*\*

**Juomasuositus – Dryckesrekommendation – Drink recommendation**

Dominio de Requena Cava, Spain 12cl 4,50 EUR | 45 SEK, 75cl 25 EUR | 250 SEK

The Belief Pinotage, South Africa 16cl 6,50 EUR | 65 SEK, 75cl 30 EUR | 300 SEK

Laborie Limited Chardonnay, South Africa 16cl 6 EUR | 60 SEK, 75cl 35 EUR | 350 SEK