

À LA CARTE MENU OF THE MONTH

September | Syyskuu | September

Förrätt | Alkuruoka | Starter

Krämig skaldjurssoppa med limeaioli

Kermainen äyriäiskeitto, limeaiolia

Creamy shellfish soup with lime aioli

Varmrätt fisk | Pääruoka kala | Main Course fish

Bakad marulk med blåbärs-rödvinssås & frästa kantareller, rostade rotsaker

Uunipaistettua merikrottia mustikka-punaviinikastikkeella ja paistetut kantarellit, paahdettuja juureksia

Oven baked monkfish with blueberry- red wine sauce and fried chantarelles, roasted root vegetables

Varmrätt kött | Pääruoka liha | Main Course meat

Grillad Vildsvinskarré med rödbets-coleslaw och kryddsmör

Grillattua villisianniskaa sekä punajuuri-coleslaw ja maustevoi

Grilled wild boar with beetroot coleslaw and compound butter

Varmrätt vegetarisk | Pääruoka kasvis | Main Course vegetarian

Spenatravioli med citrongräsås

Pinaattiraviolit sitruunaruohokastikkeella

Spinach ravioli with lemongrass sauce

Dessert | Jälkiruoka | Dessert

Citron Crème Brulée med hallonsorbet

Sitruuna Crème Brulée ja vadelmasorbetti

Lemon Crème Brulée with raspberry sorbet

1 + 2
24€ | 252 kr

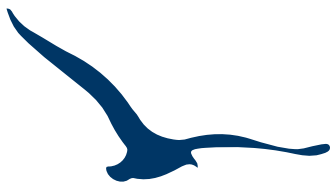
Förrätt + Varmrätt
Alkuruoka + Pääruoka
Starter + Main Course

2 + 3
24€ | 252 kr

Varmrätt + Dessert
Pääruoka + Jälkiruoka
Main Course + Dessert

1 + 2 + 3
28€ | 294 kr

Förrätt + Varmrätt + Dessert
Alkuruoka + Pääruoka + Jälkiruoka
Starter + Main Course + Dessert



wasaline