

À LA CARTE MENU OF THE MONTH

Januari | Tammikuu | January

Förrätt | Alkuruoka | Starter

Mustig räksoppa med vitlöksbröd

Täyteläinen katkarapukeitto, valkosipulileipä

Rich shrimpsoup with garlic bread

Granbazán Ámbar Albariño, Spain

75 cl | 49 € | 515 kr

16 cl | 10,70€ | 112 kr

Varmrätt fisk | Pääruoka kala | Main Course fish

Gösfilé med 63 graders ägg, räkor, pepparrotscrème och brynt smör

Kuhfilee, 63 asteen kananmunalla, piparjuurikreemi ja ruskistettua voita

Pike-perch with 63-degree egg, horseradish cream and browned butter

Prum Solitär Riesling, Germany

75 cl | 32€ | 336 kr

16 cl | 7,30€ | 77 kr

Varmrätt kött | Pääruoka liha | Main Course meat

Mörbakad oxkind med potatis-tryffel puré

Ylikypsää naudan poskea ja peruna-tryffelipyree

Tender beef cheek with potato-truffle puree

Filicaja Valpolicella Ripasso Superiore, Italy

75 cl | 33€ | 347 kr

16 cl | 7,50€ | 79 kr

Varmrätt vegetarisk | Pääruoka kasvis | Main Course vegetarian

Blomkålscouscous med majs-jalapenos bönbiffar & basilikayoghurt

Kukkakaalicouscous, herne-jalapeno papupihvejä ja basilikajogurtti

Cauliflower couscous with corn-jalapeno bean patties and basil yoghurt

Enate Chardonnay, Spain

75 cl | 37€ | 368 kr

16 cl | 9,50€ | 100 kr

Dessert | Jälkiruoka | Dessert

Tre små söta (Vitchockladmousse, Hallonpannacotta, Brownie)

Kolme pientä makeaa (Valkosuklaamousse, Vadelmapannacotta, Brownie)

Three small sweets (White chocolate mousse, Raspberry pannacotta, Brownie)

Gavino Samos Vin Doux, Greece

8 cl | 6,50€ | 68 kr

27€ | 284 kr

31€ | 326 kr

9€ | 95 kr

Förrätt/Dessert + Varmrätt

Alkuruoka/Jälkiruoka + Pääruoka

Starter/Dessert + Main Course

Förrätt + Varmrätt + Dessert

Alkuruoka + Pääruoka + Jälkiruoka

Starter + Main Course + Dessert

Förrätt / Dessert

Alkuruoka / Jälkiruoka

Starter / Dessert

wasaline