



A LA CARTE CHRISTMAS MENU

GRAVLAX APPLE

Sokerisuolattua lohta, siianmätia, perunalastua ja omenaa
Sockersaltad lax med vit fiskrom, potatis chips och äpple
Sugar salted salmon with white fish roe, potato chips and apple

18 €

GINGERY DUCK

Miedosti savustettua ankanrinta, piparkakulla maustettu ankkalientä, palsternakan ja perunasoseen pyre
Lättrökt ankbröst i buljong smaksatt med pepparkaka med palsternacks- och potatispuré
Lightly smoked duck breast in gingerbread flavored duck broth with parsnip and potato puree

25 €

CHERRY CHRISTMAS

Jouluinen juustokakku kirsikkahillokkeella
Julig cheesecake med körsbärskompott
Christmas cheesecake with a side of cherry compote

10 €

3-course set menu 47 €





VEGAN A LA CARTE CHRISTMAS MENU

GOLDEN SOUP

Kurkuma-kukkakaalikeitto cashew-pähkinöillä sekä paahdettua valkosipulia ja kikkerneitä
Gurkmeja-blomkålssoppa med cashewnötter och vitlök serverade med rostade kikärtor
Turmeric-cauliflower soup with cashews and garlic served with roasted chickpeas

13 €

SAVOY ROLL

Savoy-kaalikääryleet sipuliliemessä, paahdettuja perunoita ja juureksia
Rulle av Savoykål i lökbuljong med rostad potatis och rotfrukter
Savoy cabbage roll in onion broth with roasted potato and root vegetables

20 €

SAFFRON STAR

Sahrami panna cotta ja kaneli- tähtianismarinoituja marjoja
Saffranspannacotta serverad med bär marinerade i kanel och stjärnanis
Saffron panna cotta served with cinnamon-star anise marinated berries

10 €

3-course set menu 39 €

