



MENU NORDIC

by Tommy Myllymäki 17.5.-5.9.2017

Tomato & Feta

Kylmää tomaattikeittoa, kyssäkaalia, fetajuustoa ja basilikaa
Isad tomatsoppa med kålrabbi, fetaost och basilika
Cold tomato soup with kohlrabi, feta cheese and basil
Холодный томатный суп, кольраби, сыр «фета» и базилик
Le Blanc de la Mariée, Domaine de la Garrelière, Loire, France, 10 cl

Veal & Tarragon

Tartar vasikanlihasta, kylmää rakuunakastiketta, herneitä ja retiisiä
Kalvtartar, dragoncreme, ärtor och rädisor
Veal tartar, tarragon crème, peas and radish
Тартар из телятины, холодный эстрагонный соус, горошек и редис
Rosé de Carsin Suomi-100, Château Carsin, Bordeaux, France, 10 cl

Pike perch & Ginger

Paistettua kuhaa, ruskistetulla voilla maustettua sabayonkastiketta,
hapatettua kaalia ja inkivääriä
Stekt gös med sabayonne på brynt smör, syrad kål och ingefära
Fried pike perch with brown butter flavoured sabayon sauce, sour cabbage and ginger
Жареный судак, приправленный прожаренным сливочным маслом
соус-сабайон, квашеная капуста и имбирь
Etiquette Grise Suomi-100, Château Carsin, Bordeaux, France, 12 cl

tai / eller / or / или

Beef & Onion

Grillattu härän sisäfileepihvi, mannapolentaa, grillattua ja friteerattua sipulia,
sieniä ja sitruunatimjania
Grillad biff, dinkelcreme, grillad och friterad lök, svamp och citrontimjan
Grilled beef steak, creamed spelt, grilled and deep fried onion,
mushrooms and lemon thyme
Бифштекс-гриль из бычьей вырезки, манная полента, фритированный
лук-гриль, грибы и лимонный тимьян
Carsin Cuvée "en Magnum", Bordeaux, France, 12 cl

Rhubarb & Mascarpone

Raparperijäätä ja kompottia, mascarponejäätelöä, sitruunaverbenaa ja kuivattua marenkia
Rabarber som is och kompott med mascarponeglass, verbena och maräng
Rhubarb ice and compot, mascarpone ice cream, lemon verbena and dried meringue
Ревеневый лёд и компот, мороженое из маскарпоне, лимонная вербена
и сушёное безе
Bigarò, Elio Perrone, Piemonte, Italy, 8 cl

118 € | 1133 SEK | Club One 109 € | 1046 SEK