



MENU NORDIC

by Juuri 6.9.2017-10.1.2018

Beef, Jerusalem Artichoke & Rowanberry

Olutliemessä suolattua nautaa, maa-artisokkaa ja pihlajanmarjaa
Oxfile saltat i öllag, jordärtskocka och rönnbär
Beef cured in beer stock, jerusalem artichoke and rowanberries
Бычьё филе, просоленное в пивном бульоне, земляной артишок и ягоды рябины
Savagnin Ouillé Arbois, Domaine de la Pinte, Jura, France 10 cl

Pike Perch, Potato & Whey

Paistettua kuhaa, perunaa, herakastiketta ja tilliä
Stekt gös, potatis, vasslesås och dill
Pan-fried pike perch, potato, whey sauce and dill
Жареный судак, картофель, соус на сыворотке и укроп
Laumersheimer Riesling vom Kalksteinfels, Philipp Kuhn, Pfalz, Germany 10 cl

Onion, Gooseberry & Goat Milk

Täytettyä sipulia, karviaista ja vuohen gruyere -juustoa
Fylld lök, krusbär och getgruyereost
Stuffed onion, gooseberries and goat gruyere cheese
Фаршированный лук, крыжовник и козий сыр «Грюйер»
Gau-Odernheim Spätburgunder, Becker Landgraf, Rheinhessen, Germany 12 cl

Elk & Beetroot

Hirveä kahdella tavalla, punajuurta ja hapankermää
Älg på två sätt, rödbeta och surgrädde
Elk in two ways, beetroot and sour cream
Лосятина в двух вариантах, красная свёкла и кислые сливки
Cornas Brise Cailloux, Domaine du Coulet, Rhône, France 12 cl

Blueberry, Sour Cream & Oat "Piapo"

Mustikka-kermaviilisorbetta, mustikkaa ja talkkunaa
Blåbär-gräddfilssorbet, blåbär och skräd
Blueberry sour cream sorbet, blueberry and oat
Черничное сорбе из сливочной простокваши, черника и толокно
Maury Vintage, Mas Amiel, Languedoc-Roussillon, France 8 cl

118 € | 1133 SEK

CLUB ONE 109 € | 1046 SEK