



MENU NORDIC

by Ismo Sipiläinen 16.5.-18.9.2018

Shrimp & leek

Marinoituja katkarapuja, paahdettua purjoa ja tomaattia
Marinerade räkor, rostad purjo och tomat
Marinated shrimps, roasted leek and tomato
Маринованные креветки, запеченный лук-порей и помидоры
Riesling Mineralscheifer Trocken, Grans-Fassian, Mosel, Germany 10 cl

Veal & cabbage

Vasikan kateenkorvaa, kevätkaalia sekä grillatulla sitruunalla maustettua kaalilentä
Kalvbräss, vårkål och kålbuljong smaksatt med grillad citron
Veal sweetbread, spring cabbage and cabbage consommé flavored with grilled lemon
Зобная железа теленка, ранняя капуста и консоме из капусты,
приправленное запеченным на гриле лимоном
Morillon Blanc, Jeff Carrel, Languedoc, France 10 cl

"Fish soup"

Sokerisuolettua kirjolohta, rapeaa mallasleipää sekä perunavaahtoa
Sockersaltad forell, krispigt maltbröd och potatisskum
Cured rainbow trout, crispy malt bread and potato foam
Гравлак из радужной форели, хрустящий солодовый хлеб и картофельная пена
Grauer Burgunder "Vom Löss" Trocken, Philipp Kuhn, Pfalz, Germany 12 cl

Ox & onion

Yrttipaahdettua härän fileetä, sipulia ja härän paistinlientä
Örtrostad oxfilé, lök och oxsky
Herb roasted fillet of beef, onion and beef gravy
Обжаренное с пряными травами говяжье филе, лук и подливка
Clos du Clavaire Châteauneuf-du-Pape, Famille Mayard, Rhône, France 12 cl

Rice porridge & strawberry

Vaniljalla maustettua riisipuuroa, mansikkasorbettia sekä kaurakinuskia
Risgrynsgröt smaksatt med vanilj, jordgubbssorbet och havrekola
Rice porridge flavored with vanilla, strawberry sorbet and oat caramel
Рисовая каша с ванилью, клубничный сорбе и овсяная карамель
Transylvania Ice Wine, Liliac & Kracher, Transylvania, Romania 8 cl

118 € | 1180 SEK

CLUB ONE 109 € | 1090 SEK