



MENU NORDIC VEGAN
by Peeter Pihel 19.9.2018–9.1.2019

Beetroot & Salsify

Heinässä kypsytettyä punajuurta, karhunlaukan marjoja ja paahdettua mustajuurta
Höbakad rödbeta, ramslökskapris och rostad svartrot
Beetroot baked in hay, ramson capers and roasted salsify
Запеченная в сене свекла, «каперсы» из соцветий черемши и запеченный черный корень

Jerusalem Artichoke & Kale

Savustettua maa-artisokkaa, porkkanakreemiä ja auringonkukansiemeniä, grillattua lehtikaalia
Rökt jordärtskocka, morotskräm med solrosfrön och grillad grönkål
Smoked Jerusalem artichoke, carrot cream with sunflower seeds, grilled kale
Копченый топинамбур, морковный крем с семечками подсолнечника
и обжаренная на гриле кудрявая капуста

Semolina & Red Currant

Punaherukka-semolinamoussea, tattaria ja tuoksumataralla maustettua maitoa
Röda vinbärs- och mannamousse, puffat bovete och myskmadrasmaksatt mjölk
Red currant and semolina mousse, buckwheat crisp and woodruff flavoured milk
Маннй мусс с красной смородиной, гречневые чипсы и настоянном на галиуме молоком

42 € | 420 SEK