

”Oodi luonnolle”

seasonal menu

snacks

Hummerikrustadi

Peura & tatti ”blini”

nieriä, luumu & shiso

*Raakakypsennettyä nieriää ja aromaattista luumumehua
maustettuna jalapenolla ja shisolla*

hamachi, simpukka & piparjuuri

*Tanskalaista hamachia, sinisimpukkaemulsiota,
piparjuuri-hapankerma -kastiketta, vihreää parsaa ja tilliöljyä*

ruijanpallas, yuzu & muikunmäti

*Sterling ruijanpallasta, yuzu hollandaise, muikunmätiä
ja beurre blanc maustettuna yuzu sakella*

chawanmushi, kantarelli & hummeri

*Japanilaistyylinen kananmunavanukas, hummeria,
säilöttyjä kantarelleja ja loisteliasta hummeri-dashia*

+ lisää 5g Osetra kaviaaria 13€

sienitee & hapanjuuribriossi

*Aromaattinen sienitee tarjoiltuna tuoreen hapanjuuribriossin
ja fermentoidun voin kera*

lammas, kampot pippuri & vanilja

*Hitaasti kypsennettyä ja grillattua lampaan niskaa ja liemikastike
maustettuna kampot pippurilla, vaniljalla ja herukanlehtiöljyllä*

raparperi & inkivääri

*Kukkaista raparperisorbettia, raparperigranitaa, seljankukkasabayon
ja mausteista inkivääriöljyä*

sichuaninpippuri, sitruunaruoho & mansikka

*Timut pippuri -jäätelöä, sitruunaruohomarenkia maustettuna vihreällä
sichuaninpippurilla, mansikoita ja rakuunaöljyä*

pienet makeat

Valikoima sesongin pieniä makeita

90€

kasvismenu seuraavalla sivulla

Lisätietoa annoksista sekä niiden sisältämistä allergeeneista saatte henkilökunnaltamme
Lihojen alkuperämaa Suomi, vedenelävien alkuperämaa Suomi, Norja, Tanska



”Oodi luonnolle”

vegetarian menu

snacks

*Siiliorakaskrustadi
Tomaatti & tatti “blini”*

tomaatti, luumu & shiso

*Suolattuja tomaatteja ja aromaattista luumumehua
maustettuna jalapenolla ja shisolla*

kukkakaali, parsa & piparjuuri

*Grillattua vihreää parsaa, kukkakaaliemulsiota, piparjuurikastiketta,
tuoretta parsaa ja tilliöljyä*

puikulaperuna, yuzu & valkoinen parsa

*Perunapyreetä, yuzuemulsiota, merileväkaviaaria ja kastike säilötystä
vaaleasta parsasta sekä yuzu sakesta*

chawanmushi, kantarelli & maa-artisokka

*Japanilaistyylinen kananmunavanukas, maa-artisokkaa,
grillattuja kantarelleja ja loisteliasta tomaatti-dashia*

sienitee & hapanjuuribriossi

*Aromaattinen sienitee tarjoiltuna tuoreen hapanjuuribriossin
ja fermentoidun voin kera*

juuriselleri, kampot pippuri & vanilja

*Hitaasti kypsennettyä juuriselleriä ja tumma selleriliemi
maustettuna kampot pippurilla, vaniljalla ja herukanlehtiöljyllä*

raparperi & inkivääri

*Kukkaista raparperisorbettia, raparperigranitaa, seljankukkasabayon
ja mausteista inkivääriöljyä*

sichuaninpippuri, sitruunaruoho & mansikka

*Timut pippuri -jäätelöä, sitruunaruohomarenkia maustettuna vihreällä
sichuaninpippurilla, mansikoita ja rakuunaöljyä*

pienet makeat

Valikoima sesongin pieniä makeita

90€



**Ilmoitathan halukkuudestasi nauttia kasvismenu etukäteen.
Vegaaninen menukokonaisuus saatavilla myös ennakkotilauksesta.**

Lisätietoa annoksista sekä niiden sisältämistä allergeeneista saatte henkilökunnaltamme