

COLDS

Kylmät

BURRATA & GRILLED GRAPES

Burrata-juustoa, grillattuja viinirypäleitä, kurpitsakreemiä, rapeaa lehtikaalia ja Kalamata-oliiviöljyä

MUSHROOM FATAYAR & LABNEH

Libanonilaisia sieni-pinaattipiiraita, korianteri- sweet-chilikastiketta ja Labneh-juustoa

SHRIMP CEVICHE & DUKKAH BREAD

Sitruunalla ja chilillä maustettuja katkarapuja, avokadoa, tuoretta leipää ja Dukkah-mausteseosta

MACKEREL "GREMOLATA" & ZUCCHINI

Makrillia, gremolataa, kesäkurpitsasalaattia, fetajuustokreemiä ja kuivattua oliivia

DUCK RILLETTE & TRUFFLE MAYO

Ankankoipirilletteä, haudutettua päärynää, tryffelimajoneesia ja korianterinäkkileipää

LAMB CARPACCIO "RAS EL HANOUT"

Ras el Hanout-maustettu lammascarpaccio, aiolia, etikkakurkkua ja Parmesan-juustoa

à 10 €

WARMS

Lämpimät

GOAT CHEESE & BABA GANOUSH

Friteerattua vuohenjuustoa, Baba Ganoush-munakoisotahnaa, kuivattua oliivia ja rosmariinihunajaa

ROASTED CAULIFLOWER & BEETROOT HUMMUS

Paahdettua kukkakaalia, punajuurihummusta, rapeaa kvinoaa ja ruskeaa sitruunavoita

PIKE PERCH "BAHARAT" & DATES

Baharat-voissa paistettua kuhaa, taatelipyreetä, paahdettua porkkanaa ja rakuunakastiketta

SCAMPI TAILS & ROASTED GARLIC PASTA

Grillattuja jättiravunpyrstöjä, paahdetulla valkosipulilla maustettua pastaa ja tummaa sellerilientä

SPICY LAMB MEAT BALLS & TOMATO - HARISSA SAUCE

Mausteisia lammasyöryköitä tomaatti-harissakastikkeessa ja fetajuustoa

PORK NECK & CHESTNUT & GARLIC

Valkosipulilla glaseerattua mureaa porsaanniskaa, kastanjahummusta, siitakesientä ja tummaa valkosipulikastiketta

à 10 €

SPECIALS & STEAKS

TAGINE

Marokkolaisittain valmistettua kukkopataa, luumua, taatelia ja korianteria
(Suosittelemme lisukkeeksi Tabbouleh-salaattia)

18 €

BAKED SWEET POTATO & GOAT CHEESE & THYME PESTO

Uunissa paahdettua bataattia, kikherneitä, vuohenjuustoa, timjamipesto,
sitruunajogurttia

18€

GRILLED TENDERLOIN & GREMOLATA

Grillattua naudan sisäfileetä 200 g, gremolataa, Välimeren papuja,
vihreää paprikaa ja grillattua sitruunaa

28 €

GRILLED TENDERLOIN & HARISSA

Grillattua naudan sisäfileetä 200g , tulista Harissa-maustevoita, Välimeren papuja,
tomaattia ja grillattua sitruunaa

28 €

(Suosittelemme pihvien lisukkeeksi Patatas bravasia)

SIDES

SAVOY CABBAGE & CHEESE 5 €

Parmesanilla gratinoitua savoiijinkaalia ja manteliöljyä

TABBOULEH 5 €

Perinteinen bulgur-vehnäsalaatti

PATATAS BRAVAS & AIOLI 5 €

Legendaarisia espanjalaisia perunoita ja savupaprika-aiolia

PARMESAN ROSEMARY BREAD & TZATZIKI 4 €

Kivellä paistettua Parmesan-rosmariinileipää ja tsatsikia

SWEETS
Makeat

FENNEL & GRAPES & ANISE

Fenkoli-valkosuklaakreemiä, marinoituja viinirypäleitä ja anissorbettia

LOUKOUMADES & VANILLA YOGHURT

Kreikkalaisia hunajamunkkeja, vaniljajogurttia, pähkinää ja kanelihunajaa

SALT CARAMEL PIE & PRALINE ICE CREAM

Suolakaramellipiirasta, praliinijäätelöä ja appelsiini-karamellikastiketta

CHOCOLATE TRUFFLE CAKE & BEETROOT

Pomeranssinkeurella maustettua suklaatryffelikakkua, punajuurisorbettia ja punajuurikinuskia

à 10 €

Lisätietoa annosten sisällöstä, sekä niiden mahdollisesti sisältämistä allergeeneista saatte henkilökunnaltamme.

DINING Menu

PARMESAN ROSEMARY BREAD & TZATZIKI

Kivellä paistettua
Parmesan-rosmariinileipää ja tsatsikia

BURRATA & GRILLED GRAPES

Burrata-juustoa, grillattua viinirypälettä,
kurpitsakreemiä, rapeaa lehtikaalia ja
Kalamata-oliiviöljyä

MACKEREL "GREMOLATA" & ZUCCHINI

Makrillia, gremolataa, kesäkurpitsasalaattia,
fetajuustokreemiä ja kuivattua oliivia

ROASTED CAULIFLOWER & BEETROOT HUMMUS

Paahdettua kukkakaalia,
punajuurihummusta, rapeaa kvinoaa ja
ruskeaa sitruunavoita

PORK NECK & CHESTNUT & GARLIC

Valkosipulilla glaseerattua mureaa
porsaanniskaa, kastanjahummusta,
siitakesientä ja tummaa valkosipulikastiketta

TABBOULEH

SALT CARAMEL PIE & PRALINE ICE CREAM

Suolakaramellipiirasta, praliinijäätelöä ja
appelsiini-karamellikastiketta

54 €

MATCHING WINES

Viinit menulle

32 €

Menut tarjoillaan ainoastaan koko
pöytäseurueelle.

TASTING Menu

PARMESAN ROSEMARY BREAD & TZATZIKI

Kivellä paistettua
Parmesan-rosmariinileipää ja tsatsikia

BURRATA & GRILLED GRAPES

Burrata-juustoa, grillattua viinirypälettä,
kurpitsakreemiä, rapeaa lehtikaalia ja
Kalamata-oliiviöljyä

MACKEREL "GREMOLATA" & ZUCCHINI

Makrillia, gremolataa, kesäkurpitsasalaattia,
fetajuustokreemiä ja kuivattua oliivia

LAMB CARPACCIO "RAS EL HANOUT"

Ras El Hanout-maustettu lammascarpaccio,
aiolia, etikkakurkkua ja Parmesan-juustoa

ROASTED CAULIFLOWER & BEETROOT HUMMUS

Paahdettua kukkakaalia,
punajuurihummusta, rapeaa kvinoaa ja
ruskeaa sitruunavoita

PIKE PERCH "BAHARAT" & DATES

Baharat-voissa paistettua kuhaa,
taatelipyreetä, paahdettua porkkanaa ja
rakuunakastiketta

PORK NECK & CHESTNUT & GARLIC

Valkosipulilla glaseerattua mureaa
porsaanniskaa, kastanjahummusta,
siitakesientä ja tummaa valkosipulikastiketta

TABBOULEH

SALT CARAMEL PIE & PRALINE ICE CREAM

Suolakaramellipiirasta, praliinijäätelöä ja
appelsiini-karamellikastiketta

70€

MATCHING WINES

Viinit menulle

38 €