

## **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 pataa lampaan ulkofileellä, luumua, taatelia ja korianteria  
( Suosittelemme lisukkeeksi Tabbouleh-salaattia)

18 €

### BAKED SWEET POTATO & GOAT CHEESE & THYME PESTO

Uunissa paahdettua bataattia, kikherneitä, vuohenjuustoa, timjamipestoja,  
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 €