

COLDS

BURRATA & PERSIMON & AVOCADO

Burrata-juustoa, persimonia,
avokadokreemiä, pinjansiemeniä ja
sitruunabalsamicoa

JERUSALEM ARTICHOKE & KALE & TAHINI

Maa-artisokkaa, lehtikaalia, tahini-
jogurttia ja dukkah-mausteseosta

SCAMPIES & SOCCA & LEMON

Harissalla maustettuja jättiravunpyrstöjä,
kikherne-flatbread, suolasitruunaa ja
yrttisalaattia

WHITE FISH "CHERMOULA" & CARROT & FETA

Siikaa, pikkeloityä porkkanaa,
fetajuustokreemiä ja chermoula-kastiketta

DUCK RILLETTE & TRUFFLE MAYO

Ankankoipirilletteä, karamellipäärynää,
tryffelimajoneesia ja
korianterinäkkileipää

LAMB CARPACCIO "RAS EL HANOUT"

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

à 10 €

WARMS

BEETS & GOAT CHEESE & RAISINS

Paahdettua punajuurta,
vuohenjuustopolentaa, rusinavinaigretta
ja rosmariinicumblea

ROASTED CAULIFLOWER & PUMPKIN HUMMUS

Paahdettua kukkakaalia,
kurpitsahummusta, kvinoa ja ruskeaa
sitruunavoita

PIKE PERCH "BAHARAT" & DATES

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

SPICY SHRIMP TA`AMIYAS & TARAMOSALATA

Egyptiläisiä katkarapukroketteja,
mätikastiketta ja grillattua kurkkua

LAMB MEAT BALLS & TOMATO- HARISSA SAUCE & FETA

Mausteisia lammasyöryköitä tomaatti-
harissakastikkeessa ja fetajuustoa

BEEF CHEEK "ZA`ATAR" & LENTILS & APPLE

Za`atar-maustettua häränposkea,
linssejä, omenaa ja tummaa
meiramikastiketta

à 10 €

SPECIALS

TAGINE

Marokkolaisittain valmistettua pataa, fasaanin rintaa ja korianteria
(Suosittelemme lisukkeeksi Tabbouleh-salaattia)

18 €

BAKED SWEET POTATO & CHICK PEAS & THYME PESTO

Uunissa paahdettua bataattia, kikherneitä, vuohenjuustoa ja timjamipesto

18 €

GRILLED TENDERLOIN & HARISSA

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

(Suosittelemme lisukkeeksi Patatas bravasia)

28 €

SIDES

CAPONATA 5 €

Sisilialaista kasvispaistosta

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

CHERRIES & MASCARPONE & ALMOND

Vaniljakermalla gratinoituja kirsikoita, mascarponeserbettiä ja mantelikeksiä

CREMA CATALANA EL CLASSICO

Kanelilla ja appelsiinilla maustettu paahtovanukas

SALTED CARAMEL PIE & PRALINE ICE CREAM

Suolakaramellipiirasta, praliinijäätelöä ja appelsiini-karamellikastiketta

CHOCOLATE TRUFFLE CAKE & BEETROOT

Pomeranssinkuorella maustettua suklaatryffelikakkua, punajuurisorbetta ja punajuurikinuskia

à 10 €

Lisätietoa annosten sisällöstä, sekä niiden sisältämistä allergeeneistä saatte henkilökunnaltamme.

Bar & Restaurant

DINING 26

by

Arto Rastas

DINING Menu

PARMESAN ROSEMARY BREAD & TZATZIKI

Kivellä paistettua
parmesan-rosmariinileipää ja tsatsikia

BURRATA & PERSIMON & AVOKADO

Burrata-juustoa, persimonia,
avokadokreemiä, pinjansiemeniä ja
sitruunabalsamicoa

JERUSALEM ARTICHOKE & KALE & TAHINI

Maa-artisokkaa, lehtikaalia, tahini-jogurttia ja
dukkah-mausteseosta

SPICY SHRIMP TA`AMIYAS & TARAMOSALATA

Egyptiläisiä katkarapukroketteja,
mätikastiketta ja grillattua kurkkua

BEEF CHEEK "ZA`ATAR" & LENTILS & APPLE

Za`atar-maustettua häränposkea, linssejä,
omenaa ja tummaa meiramikastiketta

TABBOULEH

CHERRIES & MASCARPONE & ALMOND

Vaniljakermalla gratinoituja kirsikoita,
mascarponeserbettiä ja mantelikeksiä

54 €

MATCHING WINES

Viinit menulle

32 €

Menut tarjoillaan ainoastaan koko
pöytäseurueelle.

TASTING Menu

PARMESAN ROSEMARY BREAD & TZATZIKI

Kivellä paistettua
parmesan-rosmariinileipää ja tsatsikia

BURRATA & PERSIMON & AVOKADO

Burrata-juustoa, persimonia,
avokadokreemiä, pinjansiemeniä ja
sitruunabalsamicoa

DUCK RILLETTE & TRUFFLE MAYO

Ankankoipirilletteä, karamellipäärynää,
tryffelimajoneesia ja korianterinäkkileipää

JERUSALEM ARTICHOKE & KALE & TAHINI

Maa-artisokkaa, lehtikaalia, tahini-jogurttia ja
dukkah-mausteseosta

SPICY SHRIMP TA`AMIYAS & TARAMOSALATA

Egyptiläisiä katkarapukroketteja,
mätikastiketta ja grillattua kurkkua

TABBOULEH

BEETS & GOAT CHEESE & RAISINS

Paahdettua punajuurta,
vuohenjuustopolentaa, rusinavinaigretta ja
rosmariinicumblea

BEEF CHEEK "ZA`ATAR" & LENTILS & APPLE

Za`atar - maustettua pehmeää häränposkea,
linssejä, omenaa ja tummaa
meiramikastiketta

CHERRIES & MASCARPONE & ALMOND

Vaniljakermalla gratinoituja kirsikoita,
mascarponeserbettiä ja mantelikeksiä

70€

MATCHING WINES

Viinit menulle

38 €