

*Toulu*menu

(G , L)

ALKURUOKA

Hunajabalsamicossa marinoituja tiikerikatkarapuja
rucola-viikunasalaattipedillä

Pizzolato Valdobbiadene Prosecco Superiore Biologico Brut
2017, organic 16 CL

PÄÄRUOKA

Pannulla ruskistettua meriahventa, timjami-kaprisvaahdolla
ja sahamirisottoa

Sepp Moser Grüner Veltliner Gebling 2016,
organic 16 CL

JÄLKIRUOKA

Itse tehtyä mango mille-feuillea
vanilja lehdillä

Mouton Cadet Réserve Sauternes 2013, 8 CL

MENU 49,00

VIINIPAKETTI 30,00