

MENU AKSELI

ILLALLINEN

Linumaksamoussea, kylmäsavustettua ankkaa ja punajuurta - L, G

Barbera d'Alba, Pio Cesare, Piemonte, Italy - 90 / 75cl

.

Kotimaista hiillostettua siikaa, kirjolohenmätii, mustajuurta ja
simpukka-samppanjakastiketta - L, G

Chablis Vaudon, Joseph Drouhin, Bourgogne, France - 105 / 75cl

.

Valkosuklaata, pistaasikreemiä ja vadelmasorbettia

Castelnau de Suduiraut Sauternes, Château Suduiraut, Bordeaux, France - 85 / 37,5cl

86

henkilö

L – laktoositon | G – gluteeniton

KÄMP

MENU PAAVO

ILLALLINEN

Kotimaista jääkellarin siikaa, kirjolohenmättiä, kukkakaalia ja herakastiketta - L, (G)

Winkel Riesling, Schloss Vollrads, Rheingau, Germany - 90€ / 75cl

.

Hummeribisque, jokirapuroillea ja briossia - L

Pouilly-Fumé Le Chant des Vignes, Joseph Mellot, Loire, France - 95€ / 75cl

.

Naudan ulkofileetä, maa-artisokkaa ja punaviinikastiketta - L, G

Portia Prima, Bodegas Portia, Ribera del Duero, Spain - 100€ / 75cl

.

Tyrnimoussea, porkkanakakkua, lakritsijäätelöä - L, G, sis. mantelia

Tokaji Édes Szamorodni 1413, Disznókő, Tokaj-Hegyalja, Hungary - 95€ / 50 cl

102

henkilö

NAUDANLIHA - FIN

L – laktoositon | G – gluteeniton | (G) - saatavilla gluteenittomana

KÄMP

MENU KÄMP

ILLALLINEN

Jääkellarin lohta, kaviaaria ja hapankermaa - L, (G)
Pol Roger Brut Reserve, Champagne Pol Roger, Epernay, France - 160€ / 75cl

.

Kotimainen härkätartar, punajuurta ja tryffeliä - L, G
Givry Rouge, Joseph Drouhin, Bourgogne, France - 99€ / 75cl

.

Hummeribisque, jokirapurouillea ja briossia - L
Pouilly-Fumé Le Chant des Vignes, Joseph Mellot, Loire, France - 95€ / 75cl

.

Poroa kahdella tapaa, puikulaperunaa ja Grand Veneur -kastiketta -
L, G
Diane de Belgrave 2016, Château Belgrave, Haut-Médoc, Bordeaux, France - 105€ / 75cl

.

Kämpin suklaakakkua, hasselpähkinää ja mustaherukka-
vadelmasorbettia - L, G
Maury Vintage, Mas Amiel, Languedoc-Rousillon, France - 85€ / 37,5cl

149
henkilö

PORO - FIN
NAUDANLIHA - FIN

L – laktoositon | G – gluteeniton | (G) – saatavilla gluteenittomana

KÄMP

KASVISMENU

ILLALLINEN

Paahdettua maa-artisokkaa, appenzeller-juustoa ja pikkelöityjä kantarelleja - G (V)

Prestige Lugana, Cà Maiol, Lombardy, Italy 80€ / 75cl

Punajuuritartar, kapriksia, ruusun terälehtiä ja lipstikkakreemiä - V

Barbera d'Alba, Pio Cesare, Piemonte, Italy 90€ / 75cl

Metsäsieni-ohratto, pikkelöityjä sipulia ja tryffelikreemiä - (V)

Barbera d'Alba, Pio Cesare, Piemonte, Italy 90€ / 75cl

Grillattua purjoa ja tummaa sellerikastiketta V, G
Belugalinsejä paistettujen ja pikkelöityjen sienien kera, mantelia,
omenaa ja selleripyreetä

Chablis Vaudon, Joseph Drouhin, Bourgogne, France 105€ / 75cl

Valkosuklaamoussea, mustaherukka-rosmariinikompottia ja omena-
seljankukkasorbettia - V, G, sis. manteli

*Castelnau de Suduiraut Sauternes, Château Suduiraut, Bordeaux, France 85€ /
37,5cl*

Kolmen ruokalajin illallinen **84** | henkilö

Täydennä menua:

Yhdellä väliruoalla **+12** | henkilö

Kahdella väliruoalla **+28** | henkilö

V – vegaani | G – gluteeniton

KÄMP

TÄYDENNÄ ILLALLISKOKEMUSTA

1 pala juustoa	8
3 palaa juustoa	16
Välisorbet	8
Caviar toast	18

SAMPPANJA

Pol Roger Brut Reserve	160
Pol Roger Brut Vintage 2016	180
Pol Roger Brut Vintage Rosé 2018	200

KUOHUVIINI

Sumarroca Cava Brut Reserva 2021	80
<i>Organic</i>	

KAHVI | TEE

Kahvi	8,5
Haudutettu tee	8,5

DIGESTIIVIT

Hennessy VSOP	17,5
Hennessy XO	43
Christian Drouin Calvados VSOP	17,5
Amaretto	9,5
Baileys	9,5