



KANSALLISSALI ILLALLISMENUT

1.9.2017-28.2.2018

MENU 3 ruokalajia 60 €

Graavattua marmorihärän ulkofileetä, pikkelssivihanneksia ja piparjuurta

Langhe Rosso (Nebbiolo, Dolcetto, Barbera), 60 €

G.D. Vajra, Piemonte, Italia

Heinällä savustettua lohta, voissa haudutettua purjoa ja friteerattua tryffeliperunaa

Chablis (Chardonnay), Joseph Drouhin, 69 €

Bourgogne, Ranska

Suklaabavaroise, marinoitua kirsikkaa ja raakasuklaata

Riesling Auslese (37,5cl), Andreas Schmitges, 68 €

Mosel, Saksa



MENU 4 ruokalajia 69 €

Kämpin erikoisvoileipä

Savustettua ankeriasta, selleriremoudea ja sinapinsiemeniä

Chablis (Chardonnay), Joseph Drouhin, 69 €

Bourgogne, Ranska

Paahdettua maa-artisokkaa, lohenmätii ja tilliä

Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg, 55 €

Kamptal, Itävalta

Paistettua peuran fileetä, haudutettua peuran lapaa, duchesse-perunaa ja Grand Veneur-kastiketta

Reserva Malbec, Terrazas, 72 €

Mendoza, Argentina

Mustaherukatartaletti, kyytönmaitojäätelöä ja kauracrumblea

Sauternes (37,5cl), Chateau Du Levant, 58 €

Bordeaux, Ranska



MENU 5 ruokalajia 81 €

Oliiviöljyssä haudutettua kuningasrapua, kukkakaalikreemiä ja kuminaa

Pinot Grigio, Collavini, 58 €

Friuli, Italia

Kermaista tattikeittoa ja rakuunavaahtoa

Morillon Blanc (Chardonnay), Jeff Carrel, 65 €

Languedoc-Roussillon, Ranska

Paahdettua kyyhkyä, mausteista taatelipyrettä ja Savora-sinapilla maustettua kyyhkylientä

Médoc (Merlot, Petit Verdot), 75 €

Ch. L'Estran (Cru Bourgeois), Bordeaux, Ranska

Lajitelma juustoja, hedelmäkompottia ja spelttinäkkileipää

Late Bottle Vintage Port (50cl), Quinta de la Rosa, 75 €

Douro, Portugali

Budapest-leivos, hasselpähkinäpraliinia ja mandariinisorbetta

Riesling Auslese (37,5cl), Andreas Schmitges, 68 €

Mosel, Saksa

Illallismenut ovat saatavilla yli 20 hengen seurueille. Ilmoitattehan ystävällisesti yhtenäisen menuvalintanne sekä mahdolliset erikoisruokavaliot ennakoon. Pidätämme oikeuden muutoksiin.