

RAVINTOLA
TAMPELLA

MENU TAMPELLA

ALKURUOKIA - STARTERS

Keitto miedosti savustetusta palsternakasta, marinoitua kaalia,
timjamimoussea, pekonimurua ja meillä tehtyä
saaristolaisleipää (L, G ilman leipää)

*Creamy soup of lightly smoked parsnip, marinated cabbage, thyme mousse,
bacon crumble and house-made dark rye bread (L, G without bread)*

TAI/OR

Confattua lohta, rapumurekettä, mätiä, marinoitua fenkolisalaattia,
tillinsiemennäkkileipää ja mustapippurivuolukermää (L, G)

*Salmon confit, crayfish terrine, marinated fennel salad, dill seed crisp bread and
crème fraîche seasoned with black pepper (L, G)*

PÄÄRUOKIA - MAINS

Voissa paistettua kuhaa, hummerikastiketta ja
pinjansiemen-pinaatti-perunakakkua (L, G)

*Pike-perch fried in butter, lobster sauce and potato cake
flavoured with pine seeds and spinach (L, G)*

TAI/OR

Kokonaisena kypsennettyä kotimaista naudansisäfileetä, tryffelivoissa
paistettua perunaa ja tummaa muscovado-rosmariinikastiketta (L, G)

*Grilled Finnish beef tenderloin steak with potatoes fried in truffle butter and
dark muscovado - rosemary sauce (L, G)*

TAI/OR

Paistettua vuohenjuustoa, kukkakaalia ja punajuurta, vuohenjuustokvinoa ja
granaattiomenajogurttia (VL, G)

*Grilled goat cheese, cauliflower and beetroot, goat cheese quinoa and
pomegranate yoghurt (LL, G)*

JÄLKIRUOKA - DESSERT

Punaherukkaposset, paahdettua valkosuklaata,
punaherukkageeliä ja rosmariinigranitaa (VL, G)

*Red currant posset, roasted white chocolate,
red currant gel and rosemary granita (LL, G)*

MENU 49 €
