

Kauden menu suosituksia 2010

Menu I 27 €

Savukalaterriiniä, katajanmarjakastiketta

Paahdettua kananpojanrintaa, speltti-juuresrisottoa, tummaa sipulikastiketta

Puolukkakakkua

Juomasuosituksset

Spier Classic Chenin Blanc 27 €

Spier Wines /Coastal / Etelä – Afrikka/

Casa Silva Reserva Carmenère 34 €

Vina Casa Silva / Cochagua Valley / Chile
 Carmenère

Menu II 29 €

Salaattia puikulaperunasta ja metsäsienistä

Karitsan paahtopaistia, Hassebackan perunoita ja yrttikastiketta

Uuniomena Colakastikkeen kera

Juomasuosituksset

Pionero Chardonnay 29 €

Wina Morandé /Central Valley/Chile

Feudi di San Marzano Negroamaro 25 €

Feudi di San Marzano /IGT Puglia/Italia

Menu III 34€

Savustettua lohta pastramin tapaan, syyskauden salaattia

Peuranpaistia uunijuuresten ja riistakastikkeen kera

Vadelmabrylee

Juomasuosituksset:

“Y Series” Riesling 31 €

Yalumba Winery/Barossa Valley/Australia

Beronia Reserva 2004 37 €

Bodegas Beronia / Espanja

Menu IV 32 €

Mustajuuri-parsakaaliterriiniä, kuusenkerkkäkastiketta

Paahdettua nierää, porkkana-voikastiketta, kesäkurpitsa-punasipuli paistosta

Valkosuklaakakkua karpalokastikkeen kera

Juomasuosituksset

Ecologica Torrontés 28€

Finca Sopenia/La Rioja/Argentina Ecologica

Ecologica Shiraz - Malbec 30€

Finca Sopenia/La Rioja/Argentina

Chiraz – Malbec luomuviini/
 reilun kaupan viini