

## Olut ja ruoka

### Menu I 28 €

Alkupalalautanen; palvattua kinkkua, punasipulihilloketta ja lohipastramia  
 Päivän kalaa, valkoviinikastiketta  
 Tyrnihyytelöityä valkosuklaamoussea

Olutsuosituksset:

<b>Affligem</b> 0,33l Aperitiiviolut, Belgia	8 €
<b>1836 Gourmet Classic</b> 0,25 l vaalea ruokaolut, Suomi	4 €
<b>Laiskajaakko</b> 0,33 l tumma täysmallaslager, Suomi	7 €
<b>Newcastle Brown Ale</b> 0,33 aito englantilainen ale	8,50 €

### Menu II 30 €

Lasimestarin lohta aasialaiseen tapaan, tähtianiksen ja inkiväärin kanssa  
 Marinoitua karitsan paahtopaistia, haudutettua fenkolia  
 Tyrnihyytelöityä valkosuklaamoussea

Olutsuosituksset:

<b>Affligem</b> 0,33 l aperitiiviolut, Belgia	8 €
<b>1836 Gourmet Classic</b> 0,25 l vaalea ruokaolut, Suomi	4 €
<b>Karhu korpisavu</b> 0,33 terva-arominen tumma lagerolut, Suomi	7 €
<b>Newcastle Brown Ale</b> 0,33 aito englantilainen ale	8,50 €

## Öl och mat

### Meny I 28 €

Förrättstallrik; rökt skinka med rödlökskompott och laxpastrami  
 Dagens fisk med vitvinsås  
 Vitchokladsmousse med havstornsgelé

Ölrekommendationer:

<b>Affligem</b> 0,5 l aperitivöl, Belgien	8 €
<b>1836 Gourmet Classic</b> 0,25 l ljult matöl, Finland	4 €
<b>Laiskajaakko</b> 0,33 l mörkt lageröl, Finland	7 €
<b>Newcastle Brown Ale</b> 0,33 äkt engelsk ale	8,50 €

### Meny II 30 €

Glasmästarlax på asiatiskt vis med stjärnanis och ingefära  
 Marinerad lammrostbiff med bräserad fänkål  
 Vitchokladsmousse med havstornsgelé

Ölrekommendationer:

<b>Affligem</b> 0,5 l Aperitivöl, Belgien	8 €
<b>1836 Gourmet Classic</b> 0,5 l ljult matöl, Finland	4 €
<b>Karhu korpisavu</b> , 0,33 l mörkt lageröl med arom av tjära, Finland	7 €
<b>Newcastle Brown Ale</b> 0,33 äkt engelsk ale	8,50 €