

FOR THE TABLE

SOURDOUGH - 4

Housemade Sourdough Bread (V) with Housemade Butter

MARINATED OLIVES - 4

Spanish Marinated Green Olives (V)

PATATAS - 6

Crispy Fried Potatoes Drizzled with Sriracha Mayo (V, GF)

CROSTINI OF THE DAY - 6

Bite Size Snacks Today Topped with Either Tuna or Aubergine & Feta (Available GF)

STARTERS

BEETROOT & SMOKED MAYO - 9

Roasted Beets Smoked Mayo & Crumbled Goat Cheese (Ve, GF, LF)

MOZZARELLA TOMATO ARANCINI - 9

Delicious Balls of Deep Fried & Breaded Mushroom Risotto. 3 pieces (LL)

SALMON & DILL - 9

Cured Salmon, Cucumber & Dill Mayo (GF, LF)

V - Vegan, **Ve** - Vegetarian,
GF - Gluten free, **LF** - Lactose free
LL - Low Lactose

CHEFS MENU

4 COURSE MENU - 49

A Surprise Menu Decided by Our Chef (Allergies and preferences taken into consideration)

PASTA OF THE WEEK - 19/21

Please Ask What Our Daily Changing Handmade Pasta Menu is. (Available Vegan, Vegetarian)

TAGLIATELLE PASTA - 23/17

Handmade Long, Flat, Ribbon-like Shape

- Ragu Alla Bolognese (LL)
- Butter, Pepper & Parmigiano (LL, VE)

PUMPKIN RISOTTO - 19

Roasted Pumpkin Risotto Topped with Parmesan, Sage & Walnuts (GF, available vegan, inc walnuts, Ve, LL)

MAINS

BEEF WITH MUSHROOM CREAM - 25

Beef steak, Mashed Potato, mushroom cream & Seasonal Vegetables (LF; GF)

SEARED SALMON - 25

Seared Salmon, Mashed Potato, Parsley Dressing & Seasonal Vegetables (LF; GF)

SOMETHING SWEET

DATE CAKE - 7

Chocolatey Date Sponge Cake with Berries. Ice Cream Available. (LF, V, GF)

FRANGIPANE - 7

A Sweet, Almond-flavoured Cake, Served with Blueberry Jam & Vanilla Ice Cream (LF, GF)

AFFOGATO AL CAFFE - 7

An Espresso Shot Poured Over Our HouseMade Ice Cream (LF, VE)

3 GLASS WINE PAIRING - 49

Wine Chosen to Best Complement Each Dish

P Ö Y T Ä Ä N

HAPANJUURILEIPÄÄ - 4

Talon hapanjuurileipää (v) talon voin kera

MARINOIDUT OLIIVIT - 4

Espanjalaisia marinoituna vihreitä oliiveja

PATATAS - 6

Rapeat paistetut perunat srirachamajoneesilla (V, G)

PÄIVÄN CROSTINI - 6

Sormisyötävä herkku tänään tonnikalalla tai mozzarellalla & pestolla (L, Saatavana G sekä V)."

S T A R T E R S

PUNAJUURTA JA VUOHENJUUSTOA - 9

Punajuurisalaatti vuohenjuustolla ja savumajoneesilla (Ve, G)

MOZZARELLA TOMAATTI ARANCINI - 9

Herkullinen uppoaistettu tomaatti risottopallo joka on täytetty mozzarellalla (vL)

LOHTA & TILLIÄ- 9

Maistiaisen lohta, kurkkua ja tillimajoneesia (G, L)

V - Vegaaninen, **Ve** - Kasvis,
G - Gluteeniton, **L** - Laktoositon,
VL - Vähälaktoosinen

VIIKON PASTA - 19/21

Vaihtuva lista tuoreita käsintehtyjä pasta annoksia (mahdollinen vegaanisena)

TAGLIATELLE PASTA - 23/17

Käsintehty pitkä, litteä, nauhamainen muota

- Ragu Alla Bolognese (VL)
- Voi, Pippuri & Parmigiano (VL, VE)

KURPITSA RISOTTO - 19

Paahdettu kurpitsa risotto parmesaanilla, salvialla ja saksanpähkinällä

(G, mahdollinen V, sis. pähkinä, Ve, VL)

P Ä Ä R U O A T

PIHVI SIENIKASTIKKEELLA - 25

Naudan pihvi, perunamuusia, sienikastiketta & kauden kasviksia (L, G)

LOHTA JA PERUNAMUUSIA - 25

Pannulla paistettua lohta, perunamuusia, Persiljakastikkeella & kauden kasviksia (L, G)

M A K E A N N Ä L K Ä Ä N

TAATELIKAKKU - 7

Suklainen taatelikakku marjoilla. (L, V, G,) Mahdollinen talon jäätelöllä (VL)

FRANGIPANE - 7

Mehevä mantelinmakuinen kakku. Tarjoillaan talon jäätelön ja mustikkahillon kera (L, G)

AFFOGATO AL CAFFE - 7

Espresso Shotti talon jäätelön päällä (L, VE)

KEITTIÖMESTARIN MENU

4 RUOKALAJIN MENU - 49

Yllätys menu joka koostuu keittiömestarin suosituksista (voidaan muokata allergioiden sekä ruokavalioiden mukaan)

3 LASIN VIINISUOSITUS - 49

Viinit, jotka on valittu täydentämään jokaista annosta parhaiten.