

# PELOTON

CYCLING EATERY

<b>4 COURSE CHEFS MENU</b>	51€
<b>3 GLASS WINE PAIRING</b>	47€

## STARTERS & SNACKS

Sourdough bread & butter (L)	3€
White asparagus soup with grilled lemon oil and roasted sunflower seeds (L,G)	11€
Deep fried cauliflower with miso mayonnaise and nori -seaweed (Vegan, G)	6€
Fried potatoes, house ketchup & horseradish mayonnaise (Vegan, G)	6€
Ibérico ham with garlic bread (L)	15€
Olives (L,G)	4€

## MAINS

Peloton's Caesar salad with grilled chicken (L) or falafel (L)	20€
Carrot risotto (L,G, available vegan)	21€
Slow cooked pork belly with Birria sauce and grilled foccacia ( L )	19€
Arctic char, beurre blanc and grilled vegetables from Lindroths garden (L, G)	31€

## DESSERTS

Rhubarb and white chocolate (L)	10€
Brownie, vanilla ice cream and salted caramel (L)	9€
Home made vanilla ice cream affogato (L,G)	6€
Home made vanilla ice cream (L,G) or sorbet (vegan,G)	5€

# PELOTON

CYCLING EATERY

<b>4 RUOKALAJIN CHEFS MENU</b>	51€
<b>3 LASIN VIINIPAKETTI</b>	47€

## ALKUUN

Hapanjuurileipää ja vaahdotettua voita (L)	3€
Keitto valkoisesta parsasta, grillattua sitruunaöljyä ja paahdettuja auringonkukansiemeniä (L,G)	11€
Friteerattua kukkakaalia, misomajoneesia ja noria (Vegan, G)	6€
Friteeratut perunat, talon ketsuppi ja piparjuurimajoneesi (Vegan, G)	6€
Ibéricoa ja paahdettua valkosipulileipää (L)	15€
Oliiveja (L,G)	4€

## PÄÄRUOAT

Pelottoman caesarsalaatti grillatulla kanalla (L) tai falafelilla (L)	20€
Porkkanarisotto (L,G, saatavilla vegaanisena)	21€
Matalakypsennettyä porsaankylkeä Birriakastikkeessa ja grillattua foccaciaa (L)	19€
Paistettua nieriää, voivalkoviinikastike ja grillattuja kasviksia Lindrothin puutarhasta (L,G)	31€

## JÄLKIRUOAT

Raparperia ja valkosuklaata (L)	10€
Brownie, vaniljajäätelöä ja suolakaramellia (L)	9€
Affogato talon vaniljajäätelöstä (L, G)	6€
Talon vaniljajäätelöä (L, G) tai sorbettia (vegaaninen, G)	5€