

Isänpäivämenu Paulette 14.11.21.

Alkuruoaksi:

Pulpo & Arancini

Yrteissa pitkään kypsennettyä mustekalaa, herkkutatti arancineja & mustaa aiolia
Pulpo cooked in herbs, cep arancini & black aioli

Tai

Pelle Jansson

Riimisuolattua suomalaista naudan paistia, siianmatia, vuolukermää, luomu kananmunaa & friteerattuja kapriksia
Salted finnish beef, whitefish roe, sour cream, organic egg & deep fried capers

Tai

Maa-artisokkaa & kotimaista omenaa

Paahdettuja maa-artisokkia, pikkeloitua kotimaista omenaa, & suppilovahveroita
Roasted Jerusalem artichoke, pickled apple & funnel chanterelle

Pääruoaksi:

Kuhaa & Caviar

Valkoviinissa kypsennettyä kuhaa, pinaattia, vesikrassia & Beluga kaviaaria
Pike-perch cooked in white wine, spinach, watercress & Beluga caviar

Tai

Beef Wellington

Taikinoitua härän sisäfilettä, tryffeliä, herkkutattia, vihreitä papuja ja punaviinikastiketta
Beef tenderloin in dough, truffle, porcini, green beans and red wine sauce

Tai

Selleria & tryffelia

Paahdettua mukulaselleria, puikulaperunaa, mustaa tryffelia & marcona mantelia
Roasted celeriac, potato, black truffle & marcona almonds

Jälkiruoaksi:

Lakritsi Crème brûlée

Licorice Crème brûlée

Tai

Suklaa Fondant & talon vaniljajäätelöä

Chocolate Fondant & vanilla ice cream

Menun hinta 59€