



## RYHMÄMENUT 16.4-25.6.2022

### **Kartanon keveä 52 €**

Sienilientä ja tattiravioleja

Suositusviini: Jean Leon 3055 Chardonnay, Espanja 48 €

Savustettua siikaa, fenkolivaahtoa, lämpimiä kauden kasviksia

Suositusviini: Jean Leon 3055 Chardonnay 48 € tai Cono Sur Single Vineyard Block 21 Pinot Noir 54 €

Vanilja-omenatarteletti

Suositusviini: Dreissigacker Riesling Auslese 11.50 €/ 8 cl

### **Pehtorin perinteinen 58 €**

Hiillostettua lohta ja marinoituja tiikerirapuja

Suositusviini: Cono Sur Single Vineyard Block 23 Riesling 48 €

Yrteissä paahdettua matalakypsennettyä naudan sisäfileetä, tummaa yrtti - voikastiketta

Suositusviini: Three Finger Jack Cabernet Sauvignon 60 €

Tyrni-lakkakakkua

Suositusviini: Weingut Anselmann Huxelrebe Beerenauslese 11.50 €/ 8 cl

### **Kausimenu 58 €**

Grillattua parsakaasvissalaattia ja paistettua leipäjuustoa

Suositusviini: Waltraud Riesling, Espanja 54 €

Karitsan sisäfileetä ja ylikypsää karitsanniskaa, mokkakastiketta

Suositusviini: Esporão Monte Velho Biológico, Portugal 50 €

Lakritsi-vadelmatrifleä

Suositusviini: Fontanafredda Brachetto d'Acqui, Italia 11,50 €/ 8 cl

### **Kasvismenu 49 €**

Grillattua parsakaasvissalaattia ja paistettua leipäjuustoa

Suositusviini: Waltraud Riesling, Espanja 54 €

Sieniohратtoa ja paistettuja sieniä

Suositusviini: Lurton Mas Janeil Le Petit Pas, Ranska 54 € tai

Cono Sur Single Vineyard Block 21 Pinot Noir, Chile 54 €

Lakritsi-vadelmatrifleä

Suositusviini: Fontanafredda Brachetto d'Acqui, Italia 11,50 €/ 8 cl

Ryhmälle valitaan yhtenäisen menukokonaisuuden.

Etukäteen ilmoitetut erikoisruokavaliot huomioidaan.

