



## RYHMÄMENUT

26.6-11.9.2022

### Kartanon keveä 54 €

Buffalo mozzarellaa, marinoituja tomaatteja ja parsaa

Suositusviini: Cono Sur Single Vineyard Block 21 Pinot Noir 54 €

Savustettua siikaa, fenkolivaahtoa, lämpimiä kauden kasviksia

Suositusviini: Mas Janel le petit pas white 54 €

Mansikka-raparperipavlova

Suositusviini: Torres Floralis Moscatel Oro 11.50 €/ 8 cl

### Pehtorin perinteinen 59 €

Hiillostettua lohta ja marinoituja tiikerirapuja

Suositusviini: Mas Janel le petit pas white 54 €

Yrteissä paahdettua matalakypsennettyä naudan sisäfileetä, tummaa yrtti - voikastiketta

Suositusviini: Three Finger Jack Cabernet Sauvignon 60 €

Lime-jogurttijäädäkettä ja marinoituja marjoja

Suositusviini: Weingut Anselmann Huxelrebe Beerenauslese 11.50 €/ 8 cl

### Kausimenu 58 €

Sieniohrattoa Malmgårdin ohrasta, rapeaa kotimaista luomuporsasta ja leivänmurua

Suositusviini: Cono Sur Single Vineyard Block 21 Pinot Noir 54 € tai Malmgård Blond ale 7,50/plo 0,33l

Hiillostettua nieriää ja jokirapusalsaa, kuullotettuja kauden kasviksia, kesäperunaa

Suositusviini: Mas Janel le petit pas white 54 €

Valkosuklaa-mustaherukka pannacotta, mustaherukkamelbaa ja kartanon marenkia ja keksiä

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

### Kasvismenu 49 €

Buffalo mozzarellaa, marinoituja tomaatteja ja parsaa

Suositusviini: Waltraud Riesling, Espanja 54 €

Punajuuririsottoa ja paistettua vuohenjuustoa

Suositusviini: Cono Sur Single Vineyard Block 21 Pinot Noir 54 €

Lakritsi-vadelmatrifleä

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

Ryhmälle valitaan yhtenäisen menukokonaisuuden.

Etukäteen ilmoitetut erikoisruokavaliot huomioidaan.

