

Menu Musta Lammas

Ilmoitathan erityisruokavaliot ja ruoka-aineallergiat etukäteen.
Valmistamme mielellämme myös
täysin vegaanisia menuja etukäteistilauksesta.



Menu 1

51,-

Paahdettua punajuurta

Peltolan Blue-sinihomejuusto parfait

Paistettua nieriää

Juuriselleripyrettä ja maustettua kermaviiliä

Mustaherukkakakkua

Piimäjäätelöä ja marinoitua mustaherukkaa

Viinit

2015 Rosa dei Masi, Masi Agricola, Veneto, Italia 49,- / plo

2015 Mas Rabell Blanco, Torres, Katalonia, Espanja 36,- / plo

Fosso della Rosa, Giovanni Almondo, Montà d'Alba, Italia 9,00/ 8cl

Menu 2

52,-

Kurpitsakeittoa

Rapeaa possua

Haudutettua karitsaa

Paahdettua palsternakkaa ja katajanmarjakastiketta

Lakritsikreemiä

Jugurttimoussea ja lakritsijäätelöä

Viinit

2012 Riesling Halbtrocken, Koehler-Ruprecht, Pfalz, Saksa 51,- / plo

2015 Mas Rabell Tinto, Torres, Katalonia, Espanja 36,- / plo

tai

2011 Don Melchor, Concha y Toro, Puente Alto, Chile 90,- / plo

2010 Riesling Vin de Glacier, Pacific Rim, Columbia Valley 13,60 / 8cl

Yllätysmenu

Valitse mieluinen menunpituus ja anna keittiömme yllättää!

Hinnat yli 10 henkilön seurueille 3 rkl 49,- 4rkl 57,- 5 rkl 62,- 6rkl 67,-

Onko seurueesi alle 10 henkilöä? Ota meihin yhteyttä!

Teemme kaikki annokset omassa keittiössämme alusta asti tuoreista raaka-aineista, jotka tulevat tarkoin valituilta pientuottajilta Kuopion lähialueilta.

