

Menut Musta Lammas

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



Menu 1

51,-

Paahdettua punajuurta

Rapeaa pekonia ja vatkattua smetanaa

Paistettua kuhaa

Villiriisiä ja sitruunatimjamikastiketta

Veriappelsiinia

Mantelileivosta ja veriappelsiinisorbet

Viinit

2016 Txakoli Rosé, Hiruzta, Getariako Txakolina, Espanja 52,-/ plo

2015 Pinot Blanc, Gustave Lorentz, Alsace, Ranska 51,-/ plo

2012 Huxelrebe Beerenauslese, Anselmann, Pfalz, Saksa 14,4 / 8cl

Menu 2

52,-

Kotimaista nieriää

Suolakurkkua ja savustettua limeä

Haudutettua Peuraa

Maa-artisokkapyrettä ja tummaa laakerinlehtikastiketta

Suklaakakkua

Tummasuklaavaahtoa ja vadelmajäätelöä

Viinit

2014 Pinot Gris Les Princes Abbés, Domaines Schlumberger, Alsace, Ranska 51,-/ plo

2014 Finca Malaveina, Perelada, D.O Empordà, Espanja 67,-/ plo

2015 Rotgipfler Auslese, Johanneshof Reinisch, Thermenregion, Itävalta 11,2 / 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.

