



VEGAANIMENU

Alkuruoaksi

IMAM BAYALDI

Hiiligrillissä kypsytettyä munakoisoa, rapeat kikherneet 'tawuk',
vegan tahini-juustokumina jogurtti, raikas paprika-tomaattisalsa (veg, g)
*Charcoal-grilled aubergine, crispy chickpeas 'tawuk', vegan tahini & jeera yoghurt
with fresh sweet pepper & tomato salsa*

Pääruoaksi

HARISSA CAULIFLOWER

Ondan harissatahnalla marinoitua ja hiiligrillattua kukkakaalia,
vegan baba ganoush, paahdettuja kikherneitä ja hasselpähkinöitä (veg, g)
*Charcoal-grilled cauliflower marinated with Onda house made harissa paste,
served with vegan baba ganoush, roasted chickpeas and hazelnuts*

Jälkiruoaksi

VANILLA PARFAIT

Vaniljaparfait, italialaista sitruunamarenkia, lakkaa & kaura-kanelicrumblea (veg)
Vanilla parfait, Italian lemon meringue, cloudberry & oat and cinnamon crumble

36€

LIHAMENU

Alkuruoaksi

CEVICHE MIXTO

Tuoretta lohta, jättirapua ja minimustekalaa, sekä paahdettua
valkosipuli-perunapyreetä & tulista tiikerinmaitoa (m, saa g, inc. raw fish)
*Fresh salmon, jumbo shrimp & mini octopus, roasted potato & garlic puree
and spicy 'leche de tigre'*

Pääruoaksi

KUZU PIRZOLA

Hiiligrillattua ja appelsiinimarinoitua karitsan karettä, persiljajuuri-
pyreeä, tuoreita za'atar-yrttejä ja grillattua veriappelsiini-tomaattisalsaa (g)
Orange marinated and charcoal-grilled rack of lamb, parsley root puree, fresh za'atar herbs, grilled blood orange & tomato salsa

Jälkiruoaksi

VANILLA PARFAIT

Vaniljaparfait, italialaista sitruunamarenkia, lakkaa & kaura-kanelicrumblea (veg)
Vanilla parfait, Italian lemon meringue, cloudberry & oat and cinnamon crumble

43,5€