



VEGAANIMENU

Alkuruoaksi

PUERRO NEGRO

Grillattua purjoo ja tamarindia, "Asian mysli" rapeaa shalottia, paahdettua maapähkinää & kookosta (veg,g)

Grilled leak, tamarind sauce and "Asian muesli" crispy shallot, roasted peanut and coconut

&

YELLOW BEET TARTE

Keltajuuriپیراس, cashewpähkinämousse, piparjuurta & vesikrassia (veg)

Yellow beet tarte with cashew mousse, horseradish & water cress

Pääruoaksi

LUOMU PEAFEL

Kotimaisista luomuherneistä ja mustatorvisienistä tehty falafel, paahdettua maa-artisokkaa, amarantti tabbouleh-salaattia sekä vegan mustatorvisieni mayo (veg, g)

Domestic & organic green pea & black chantarelle falafels with roasted jerusalem artichoke, amaranth tabbouleh salad and vegan black chanterelle mayo

Jälkiruoaksi

CARDAMOM CRÈME CARAMEL

Kardemummalla maustettu karamelliivanukas 'Creme Caramel', karhunvadelmaa & vihreää pistaasia (veg) *Crème Caramel flavoured with cardamom, black berries and green pistachio*

40,50€

LIHAMENU

Alkuruoaksi

PUERRO NEGRO

Grillattua purjoo ja tamarindia, "Asian mysli" rapeaa shalottia, paahdettua maapähkinää & kookosta (veg,g)

Grilled leak, tamarind sauce and "Asian muesli" crispy shallot, roasted peanut and coconut

&

SALMON TIRADITO

Lohisashimi perulaisittain, bataattimajoneesia & Blue Congo -perunaa tulisessa tiikerinmaidossa (m, saa g, inc. raw fish)

Peruvian salmon sashimi, sweet potato mayo & Blue Congo potatoes in spicy 'leche de tigre'

Pääruoaksi

PICANHA

Hiilligrillattua angusnautaan kolmiopaistia, friteerattua kukkakaalia, paahdettua okraa, lime-sesamslaw & 'romesco' paahdettua paprikatahnaa (m,g)

Charcoal-grilled angus beef sirloin cap, deep fried cauliflower, roasted okra, lime & sesam slaw with 'romesco' roasted sweet pepper sauce

Jälkiruoaksi

CARDAMOM CRÈME CARAMEL

Kardemummalla maustettu karamelliivanukas 'Creme Caramel', karhunvadelmaa & vihreää pistaasia (veg) *Crème Caramel flavoured with cardamom, black berries and green pistachio*

47,50€