



M E N U S

BARLEY ARANCINI

Uppopaistettu ohra-sienirisottopallo, sienipyreetä, cashew hollandaise & pikkelöityä kuningas-osterivinokasta (VEG)
Deep fried barley mushroom risotto ball, mushroom puree, cashew hollandaise & pickled king oyster mushrooms

AUBERGINE & ALMOND

Hiiligrillattua munakoisoa, lehtikaalipaistosta, paahdettua palsternakkaa, Ondan mantelivoita & paahdettua mantelia (VEG, G) Charcoal-grilled eggplant, roasted kale, grilled parsnip, Onda's housemade almond butter & roasted almonds

TAI - OR

PESCADO

Hiiligrillattua siikaa, minttu-hernepyreetä, paahdettua fenkolia, 'beurre blanc'-kastiketta, tilliä & belugalinssejä (L, G, saa M) Charcoal-grilled white fish, mint pea pyre, roasted fennel, beurre blanc sauce, dill & beluga lentils

CHOCOLATE MOUSSE

Suklaa-kookosmousse, guavapyree & rapea pähkinä-florentine (VEG, G)
Chocolate & coconut mousse with guava puree & crispy nut florentine

MENUHINNAT / MENU PRICES

kasvispääruoalla / *with vegan main course* / 36,5€
kalapääruoalla / *with fish main course* / 41,5 €