

RETRO ENOTECA

PIKKUJOULU MENU

Alkuun

Punajuuritartar, yrttikastiketta ja keltuaiskreemiä (L,G, saa V)

tai

Siikacrudo, greippilientä ja päärynää (L,G)

tai

Kananmaksamousse, haudutettua viinirypälettä
ja paahdettua briossia (L)

Pääruoaksi

Kurpitsarisotto ja kristallisoitua hasselpähkinää (L,G, saa V)

tai

Pasta di mare confit taimenella (L, saa G)

tai

Paahdettua hirvenfileetä, sienirisottoa ja hillottua kurpitsaa (L,G)

Jälkiruoaksi

Omena Torta della nonna ja mascarponesorbettia (L,G)

tai

Mantelikakkua, tummasuklaamousseja ja appelsiinia (V,G)



Menun hinta:

Valitsemasi 3 ruokalajia
55€ / hlö

RETRO ENOTECA

CHRISTMAS MENU

To start

Beetroot tartare, herb sauce and egg yolk cream (L,G, ask V)

or

Whitefish crudo, grapefruit broth and pear (L,G)

or

Chicken liver mousse, braised grapes
and toasted brioche (L)

Main course

Pumpkin risotto and crystallized hazelnuts (L,G, ask V)

or

Pasta di mare with confit trout (L, ask G)

tai

Roasted elk fillet, mushroom risotto and preserved pumpkin (L,G)

Dessert

Apple Torta della nonna and mascarpone sorbet (L,G)

or

Almond cake, dark chocolate mousse and orange (V,G)



Menun price:

Choice of 3 courses

55€ / pers