RETRO ENOTECA

11.00-14.00

PÄIVÄN LOUNAS 14,50€

Ma 9.11.
Pasta alla puttanesca
kanalla (L, saa G) **tai** tofulla (L, saa G,V)
talon itsetehdystä tuorepastasta

Ti 10.11.
Merilohilasagne **tai** herkkusienilasagne
talon itsetehdystä tuorepastasta (L, saa G)

Ke 11.11.
Pyttipannu talon makkarasta (L,G) **tai**
kasvispyttipannu talon vegemakkaralla
(L,G, saa V) ja uppomuna

To 12.11.
Riistakäristystä **tai** kasviskaalikääryle,
puikulaperunapyreetä ja puolukkaa (L,G)

Pe 13.11.
Lihapullat punaviinikastikeessa **tai**
kasvispullat vaaleassa tomaattikastikkeessa
ja peruna-sienipaistosta (L,G)

TODAY'S LUNCH 14,50€

Mon 9.11.
Pasta alla Puttanesca
with chicken (L,ask G) **or** tofu (L, ask G,V)
with house-made fresh pasta

Tue 10.11.
Salmon lasagna **or** champignon mushroom
lasagna with house-made pasta (L, ask G)

Wed 11.11.
Potato hash with house-made sausage (L,G)
or veggie potato hash with house-made veggie
sausage (L,G, ask V), poached egg

Thu 12.11.
Sautéed game **or** veggie cabbage roll with
mashed fingerling potatoes, lingonberry (L,G)

Fri 13.11.
Meatballs in red wine sauce
or veggie balls in light tomato sauce
with mushroom potato bake (L,G)

JOULULOUNAS

Kananmaksamousse 15€ (L)
tai
Punajuuritartar 15€ (L,G, saa V)

Yön yli hautunut ankankoipi
bolognese 22€ (L, saa G)
tai
Kurpitsarisotto ja kristallisoitua
hasselpähkinää 22€ (L,G, saa V)

Piparminttu pannacotta 13€ (L,G)
tai
Mantelikakkua ja
tummasuklaamoussea 13€ (L,G)



4.11-22.12

3 ruokalajia 50€
3 courses 50€

CHRISTMAS LUNCH

Chicken liver mousse 15€ (L)
or
Beetroot tartar 15€ (L,G, ask V)

Slow-braised duck leg
Bolognese 22€ (L, ask G)
or
Pumpkin risotto with candied
hazelnuts 22€ (L,G, ask V)

Peppermint panna cotta 13€ (L,G)
tai
Almond cake and dark chocolate
mousse 13€ (L,G)

Pääruoka-annoksiin
kuuluu vasta-leivottu talon
leipä, salaatti ja kahvi

L = laktoositon / lactose free
G = gluteeniton / gluten free
V = vegaaninen / vegan

Main dishes include
freshly baked bread,
salad and coffee