

BAR MENU

Toast Skagen:

**käsinkuorittuja katkarapuja, briossileipää ja
muikunmätää (L)**

hand-peeled shrimps, brioche and vendace roe (L)
16,50 €

Beer recommendation:

Wine recommendation:

Gratiot-Pilliére Brut Tradition Champagne 15,30 € / 12cl

**Salade de Chèvre Chaud: vuohenjuustosalaatti,
grillattua leipää, rapeaa pekonia ja
paahdettuja saksanpähkinöitä (VL)**

*Salade de Chèvre Chaud: goat cheese salad with
grilled bread, crispy bacon and toasted walnuts (LL)*
14,50 € / 22,00 €

Beer recommendation:

Keisari Elowehnä 4,7% 10,10€ / 0,5l

Wine recommendation:

Domaine de la Perrière Blanc Fumé de Pouilly
21,50 € / 16 cl

**Brasserie Grandin tartarpihvi,
keltuaiskreemiä, pikkelöityjä sinapinsiemeniä,
sipulia ja piparjuurta, sivusalaatti,
parmesan-rosmariiniranskalaisia ja aiolia (M, G)**

*Steak tartare a'la Brasserie Grand,
egg yolk cream, pickled mustard seeds,
onion and horseradish, side salad,
parmesan-rosemary fries and aioli (M, G)*
28,50 €

Beer recommendation:

Fullers ESB 11,70 € / 0,5l

Wine recommendation:

Cossetti Barbaresco 18,30 € / 16 cl

**Smash burger,
cheddarjuustoa, suolakurkkua,
paistettua sipulia, aiolia, tomaattisalaattia ja
parmesaani-rosmariiniranskalaisia (L)**

*Smash burger,
cheddar, pickles, fried onion, aioli,
tomato salad and parmesan-rosemary fries (L)*
24,00 €

**Kasvisburger vegaanisella mustapapupihvillä /
Veggie burger with vegan black bean patty** 21,50 €

Beer recommendation:

Bryggeri IPA 10,90 € / 0,5l

Wine recommendation:

Castello di Radda Chianti Classico 15,50€ / 16 cl

DESSERT

Crème brûlée (L, G) (LF, GF)

Wine recommendation:

Dr. Pauly-Bergweiler Noble House
Beerenauslese 13,00 € / 8 cl

CLASSIC CHEESE AND WINE PAIRINGS

Brie de Meaux

(France, cow) with

Champagne Gratiot-Pilliére
Brut Tradition 15,30 € / 12 cl

Parmigiano Reggiano

30 months, organic (Italy, cow) with

Arancione Originale

Amarone della Valpolicella 16,20 € / 16 cl

Crottin de Chavignol

(France, Loire, goat) with

Chateau de Fontaine-Audon
Sancerre 18,20 / 16 cl

Gruyere d'Alpage

(Switzerland, cow) with

E.Delaunay Septembre

Bourgogne Pinot Noir 13,70 € / 12cl

Gorgonzola Piccante

(Italy, Lombardia, cow) with

Cossetti Moscato d'Asti

La Vita 9,60 € / 8 cl

6,50 € / JUUSTO / CHEESE

SNACKS

Savupaprikapaahdettuja manteleita

Roasted almonds seasoned with smoked paprika
5,50 €

Marinoituja oliiveja

Marinated olives

5,50 €

Parmesan-rosmariiniranskalaisia

Parmesan-rosemary fries

5,50 €

