

Chef’s Menu

kuuluu Marskin Stay & Dine -pakettiin

Alkuruoat

Fenkoligraavattua lohta (M, G)

Omena-tilli-fenkolisalaattia ja Dijon-kreemiä

tai

Paahdettua kurpitsakeittoa (L)

Saatavana vegaanisena

Pikkelöityjä kauden sieniä, grillattua hapanjuurileipää ja lehtikaalipestoa

Pääruoat

Porkkanatempuraa ja osterivinokasta (V, G)

Väriporkkanoita, Mö Chavre -juustoa, kurpitsapyreetä,
granaattiomenaa ja rapeaa lehtikaalia

tai

Paistettua nieriää (L, G)

Tillillä maustettua beurre blanc -kastiketta,
juuripersiljapyreetä ja liekitettyä purjoa

tai

Grillattua marmoroitua naudan ulkofileetä (M, G)

Salotti-punaviinikastiketta ja Hasselbackan perunaa

Jälkiruoka

Omena-Tarte Tatin (L)

Saatavana vegaanisena

Karamellisoitua omenaa ja vaniljajäätelöä

L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen G = Gluteeniton M = Maidoton V = Vegaaninen

MARSKI



Chef’s Menu

Included in Marski’s Stay & Dine package

Starters

Fennel-cured salmon (D, G)

Apple, dill and fennel salad with Dijon cream

or

Roasted pumpkin soup (L)

Vegan option available

Pickled seasonal mushrooms, grilled sourdough and kale pesto

Main Courses

Carrot tempura and oyster mushrooms (V, G)

Heritage carrots, Mö Chavre cheese, pumpkin purée, pomegranate and crispy kale

or

Pan-fried Arctic char (L, G)

Dill beurre blanc, parsley root purée and charred leek

or

Grilled marbled beef sirloin (D, G)

Shallot and red wine sauce with Hasselback potatoes

Dessert

Apple Tarte Tatin (L)

Vegan option available

Caramelised apple and vanilla ice cream

L = Lactose-free LL = Low Lactose D = Dairy-free G = Gluten-free V = Vegan

KUUSI PALAA