

Penélope

VALENTINE´S DAY 4 COURSE MENU

CEVICHE VERDE

Sokerisuolattua lohta, vihreää tiikerinmaitokastiketta ja aiolia
Sugar salted salmon, green tiger milk and aioli

RISOTTO

Hernerisottoa, karamellisoitua sipulia,
iberico-kinkkua ja gorgonzolaa
Risotto with peas, caramelized onion, iberico ham and gorgonzola

CHURRASCO

Grillattua dry age härän ulkofileetä, sydänsalaattia, maa-
artisokkaa, punaviinikastiketta ja morita chili chimichurria
Grilled dry aged beef sirloin, baby gem lettuce, artichokes, red wine
sauce and morita chimichurri

Or

LUBINA

Mausteisessa oliiviöljyssä haudutettua merianturaa, paistettuja
vihanneksia ja paahdettu valkosipuli-kastiketta
Seabass poached in herb and spiced scented olive oil, pan fried
vegetables and roasted garlic sauce

RED VELVET

Red velvet -kakkua, veriappelsiinisorbeeta
ja sitruunatuorejuusto-vaahtoa
Red velvet cake with blood orange sorbet and lemon crème cheese foam

Menu for two 99€
Wines 36€ / person

Ainoastaan menu saatavilla.

