

Penélope

LUNCH MENU | 14.4.-17.4.

STARTERS

TARTAR

Härkätartar, karhunlaukkamajoneesia ja rapeaa perunaa
Beef tartar with wild garlic mayonnaise and potato chips

CEVICHE

Lohiceviche, veriappelsiini-tiikerinmaitoa, tuoretta serrano-chiliä ja misomajoneesia
Salmon ceviche with blood orange tiger milk, fresh serrano chili and miso mayonnaise

MAINS

SEA TROUT

Höyrytettyä meritaimenta, pakchoita ja karhunlaukka-beurre blanc -kastiketta
Steamed sea trout with pakchoi and ramson beurre blanc

IBERICO CHEEKS

Ylikypsää Iberico-porsaanposkea, parsaa ja punaviinikastiketta
Slow-cooked Iberico cheeks with asparagus and red wine sauce

CAULIFLOWER

Paahdettua kukkakaalia, misokastiketta, macha-salsaa ja macadamiapähkinöitä
Roasted cauliflower with miso sauce, macha salsa and macadamia nuts

DESSERT

CUSTARD & RHUBARB

Sichuaninpippurilla maustettua vanukasta, raparperia ja mantelimurua
Sichuan pepper custard with rhubarb and almond crumble

2 COURSES 29,00 | 3 COURSES 34,00 | 4 COURSES 39,00

LUNCH IS SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY 11.00 - 14.00