

Penélope

LUNCH MENU | 21.-24.4.

STARTERS

TACO DE CARNITAS

Ylikypsä porsaan confit-taco, chintextle-papupyreetä, guacachile-kastiketta ja hopeasipulia
Overcooked confited pork taco with chintextle bean pureé, guacachile sauce and silver onion

CRUDO

Lohicrudoa, valkoherukkaa, misoemulsiota ja pikkelöityä kumkvattia
Salmon crudo with white currant, miso emulsion and pickled kumquats

MAINS

SEA TROUT

Höyrytettyä meritaimenta, piparjuurta, vaaleaa kalakastiketta ja paksoita
Steamed sea trout, horseradish, fish supreme sauce and pak choi

FLANK STEAK

Grillattua kuvempaistia, karhunlaukkaa ja bordelaise-kastiketta
Grilled flank steak with ramson and Bordelaise sauce

ASPARAGUS

Grillattua parsaa, voi-kermaleväkastiketta ja macadamiapähkinää
Grilled asparagus, butter cream kelp sauce and macadamia nuts

DESSERT

WHITE CHOCOLATE & BERRIES

Valkosuklaamoussea, mansikka-vadelmasorbettia ja marenkia
White chocolate mousse, strawberry-raspberry sorbet and meringue

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

LUNCH IS SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY 11.00 - 14.00