

Penélope

LUNCH MENU 11-14 | 12.-15.5.

STARTERS

TARTAR

Kotimaista naudanlihatataria, mustavalkosipulimajoneesia, pikkelöityä karhunlaukkaa ja rapeita perunalastuja

Local Finnish beef tartar with black garlic mayonnaise, pickled ramson and crispy potato chips

SALMON CRUDO

Sokerisuolattua lohta, kurpitsa-tiikerinmaitoa, yuzu kosho-majoneesi ja kumkvatteja
Sugar salted salmon, pumpkin tiger milk, yuzu kosho mayo and kumquats

MAINS

PIKE PERCH

Paistettua kuhaa, kukkakaalia, supreme-kastiketta ja suolasitruunaa
Roasted pike perch with cauliflower, supreme sauce and salted lemon

IBERICO CHEEKS

Ylikypsää Iberico-porsaanposkea, punaviinikastiketta ja grillattua varsiparsakaalia
Overcooked Iberico pork cheeks with red wine sauce and grilled broccolini

LA COLIFLOR

Kukkakaalia neljällä tavalla, suolattua keltuaista ja macadamiapähkinää
Cauliflower 4 different ways with cured egg yolk and macadamia nuts

DESSERT

EL IMPOSSIBLE

"Impossible cake" -suklaakakkua ja bourbon-karamellikastiketta
"Impossible cake" -chocolate cake with bourbon caramel sauce

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

LUNCH IS SERVED FROM TUESDAY TO FRIDAY 11.00 - 14.00

No lunch on Thursday 14th May