

RYHMÄMENUT LAUTASTARJOILTU PÄIVÄLLINEN

KOLMEN RUOKALAJIN MENUVAIHTOEHDOT

Nº 1

Burrata-tomaattisalaatti / G
Steak & Fries / L, G
Suklaata ja kirsikkaa / L

60 €/hlö

Viinipaketti 29 €/hlö

Nº 2

Lohi Leche de tigre / L, G
Pankokanaa, paksoita ja vaaleaa misoa / L (pähkinää)
Hibiscusteetä, pistaasia ja marenkia / VL, G

55 €/hlö

Viinipaketti 29 €/hlö

Nº 3

Broccoliinia Gochujang / L, G
Sitruunarisotto & burrataa / L, G
Hibiscusteetä, pistaasia ja marenkia / VL, G

52 €/hlö

Viinipaketti 29 €/hlö

Menut valmistetaan minimissään 9 henkilölle. Menukokonaisuudet tarjoillaan yhtenäisesti koko seurueelle, erityisruokavaliot huomioiden.
Varaamme oikeudet menumuutoksiin saatavuuden mukaan tai ryhmäkoon johdosta muuttuviin tarjoilumuotoihin.
Lapset puoleen hintaan 12 ikävuoteen asti.

M = Maidoton L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen G = Gluteeniton V = Vegaaninen
Lisätietoa ruoista ja ruokien allergeeneista saat ravintolan henkilökunnalta.

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

GROUP MENUS TABLE SERVED

THREE COURSE MENU OPTIONS

Nº 1

Burrata-tomato salad / GF
Steak&Fries / LF, GF
Chocolate and cherry / LF

60 €/person
Wine pairing 29 €/person

Nº 2

Salmon Leche de tigre / DF, GF
Panko chicken, pakchoy and light miso / LF (inc.nuts)
Hibiscus tea, pistachio and meringue / LL, GF

55 €/person
Wine pairing 29 €/person

Nº 3

Broccolini Gochujang / LF, GF
Lemon risotto & Burrata / LF, GF
Hibiscus tea, pistachio and meringue / LL, GF

52 €/person
Wine pairing 29€/person

Menus will be served for minimum of 9 persons. Menus will be served for the whole group, special diets will be taken into consideration. We reserve the rights to any changes due to availability and serving style due to group size changes. Kids eat half price up to 12 years old.

DF = Dairy free LF = Lactose free LL = Low lactose GF = Gluten free V = Vegan
More information about food and food allergens from the restaurant staff.