

# MP-MESSUJEN MENU

31.1.-2.2.2025

## MENU CHEF

---

### Savustettua lohta | **Smoked Salmon**

Kylmäsavustettua lohta, japanilaista majoneesia, seesam-soijavinegrettiä ja piparjuurta L, G

*Cold-smoked salmon, Japanese mayonnaise, sesame-soy vinaigrette, and horseradish*

### **Brisket**

Korean BBQ -glaseerattua häränrintaa, paahdettua ja kimchillä maustettua ruusukaalia sekä soijamarinoituja siitakesieniä L, G

*Korean BBQ-glazed beef brisket, kimchi-seasoned roasted brussels sprouts, and soy-marinated shiitake mushrooms*

### **Pannacotta**

Karamellisuklaapannacotta ja mandariinisorbetti L, G

*Caramelized chocolate pannacotta and mandarin sorbet*

59€

---

---

## ALKUUN | STARTERS

### Savustettua lohta | Smoked Salmon

Kylmäsavustettua lohta, japanilaista majoneesia, seesam-soijavinegrettiä ja piparjuurta L, G

*Cold-smoked salmon, Japanese mayonnaise, sesame-soy vinaigrette, and horseradish*

**17 €**

### Karitsaa | Lamb

Karitsatartar, mustaa valkosipulia, jogurttia, minttua ja granaattiomenaa L, G

*Lamb tartare, black garlic, yogurt, mint, and pomegranate*

**18 €**

### Ruskistetussa voissa paistettua perunarieskaa L

*Potato flatbread fried in browned butter*

**6 €**



Platta

---

## GRILLISTÄ | FROM THE GRILL

### **Black Angus**

Marmorisoitunutta Black Angus -härän ulkofileetä, chimichurria, ranskalaisia perunoita ja tomaatti-sipulisalaattia L, G

*Marbled Black Angus sirloin, chimichurri, French fries, and tomato-onion salad*

**47 €**

### **Brisket**

Korean BBQ -glaseerattua häränrintaa, paahdettua ja kimchillä maustettua ruusukaalia, soijamarinoituja siitakesieniä L, G

*Korean BBQ-glazed beef brisket, kimchi-seasoned roasted brussels sprouts, and soy-marinated shiitake mushrooms*

**34 €**

### **Iberico-porsaan ribsit | Iberico pork ribs**

Viskillä glaseerattuja Iberico-porsaan baby ribsejä, paahdettua bataattia, sinihomejuustokreemiä ja tomaatti-sipulisalaattia L, G

*Whiskey-glazed Iberico pork baby back ribs, roasted sweet potato, blue cheese cream, and tomato-onion salad*

**28/38 €**

### **Gnocchit ja kurpitsaa | Gnocchi and Pumpkin**

Salviassa paistettuja gnoccheja, myskikurpitsaa, ricottaa ja parmesan-kastiketta L, G

*Fried gnocchi with sage, butternut squash, ricotta, and Parmesan sauce*

**32 €**

---

Lihojen alkuperämaat / Countries of origin of meat:

Karitsa | Lamb - Suomi / Finland

Iberico-porsas | Iberico pork - Espanja / Spain

Black Angus - USA

Häränrinta | Brisket - USA

---

## LOPPUUN | DESSERTS

### **Pannacotta**

Karamellisuklaapannacotta ja mandariinisorbetti L, G  
*Caramelized chocolate pannacotta and mandarin sorbet*  
**13 €**

### **Mantelia ja mustikkaa | Almond and Blueberry**

Frangipane-kakkua, mustikkaa ja jogurttijäätelöä L  
*Frangipane cake, blueberries, and yogurt ice cream*  
**13 €**

L=laktoositon, Veg=vegaaninen, G=gluteeniton  
L=lactose-free, Veg=vegan, G=gluten-free

