



L O U N A S

19.-23.10.2026

Kermaista sienikeittoa ja sherrykermaa L, G 12 €
Creamy mushroom soup with sherry cream

Punaviinissä haudutettua häränposkea ja juureksia L, G 24 €
Red wine-braised beef cheek with root vegetables

tai
or

Portobelloconfit, linssipaistosta ja tomaattia VE, G 24 €
Portobello confit with lentil bake and tomato

Mustaherukka-raparperipiirasta ja vaniljakermaa L, G 11 €
Blackcurrant and rhubarb tart with vanilla cream

K O L M E R U O K A L A J I A / T H R E E C O U R S E S 39 €

P Ä I V Ä N A N N O S / D I S H O F T H E D A Y 21 €

V I I K O N S A L A A T T I / S A L A D O F T H E W E E K

Caesarsalaatti valinnaisella täytteellä L (G) 21 €
paistettua tofua / savulohta / kananpoikaa
Caesar salad
Filling options: fried tofu / smoked salmon / chicken

LL = low lactose, L = lactose free, M = dairy free, G = gluten free, Veg= Vegan