

world cup menu 49 €

A three course menu. Choose a starter, a main and a dessert of options below.
Kolmen ruokalajin menu. Valitse alla olevista vaihtoehtoista alku-, pää- ja jälkiruoka.

starters

Fried squid, sprouts & saffron sabayon

Fritattua ja paistettua kalmaria, versoja & sahrami-sabayonia (L)

Black salsify soup, roasted nut mix & creme fraiche

Mustajuurikeittoa, paahdettuja pähkinöitä & creme fraichea (L, G)

mains

Fish of the day with asparagus & antiboise

Päivän kalaa, paahdettua fenkolia, porkkanaa, parsaa ja antiboise-kastike (L, G)

Grilled chicken, chimichurri and roasted vegetables

Grillattua kananpojan rintaa, chimichurri-kastiketta ja paahdettuja kasviksia (M, G)

Beef sirloin steak with asparagus & bearnaise sauce

Grillattua naudan ulkofilettä, bearnaise-kastiketta, parsaa ja grillattua fenkolia (L, G)

+Mains are served with two sides: / Pääruoat tarjoillaan kahden lisukkeen kera:

Roasted potatoes with hollandaise & spring onion

Paahdettua perunaa, hollandaisekastiketta & kevätsipulia (L, G)

Marinated cherry tomatoe mix

Marinoituja värikkäitä kirsikkatomaatteja (L, G)

desserts

Pavlova with fresh berries & blueberry-lingonberry sauce

Pavlovaa, tuoreita marjoja, kermaa & mustikka-puolukkakastiketta (L, G)

Daily pastry from local bakery Café de Halle

Lähikonditoria Café de Hallen vaihtuvaa kakkua

+wine menu 35€

plate

world cup menu 37 €

A three course vegan menu. Choose a starter, a main and a dessert of options below.
Vegaaninen kolmen ruokalajin menu. Valitse alla olevista vaihtoehdoista alku-, pää- ja jälkiruoka.

starters

Black salsify soup, roasted nut mix & fraiche

Mustajuurikeittoa, paahdettuja pähkinöitä & fraichea (G)

Plate's handmade root crisps & harissa mayonnaise

Platen käsintehtyjä juuressipsejä palsternakasta, perunasta ja punajuuresta & harissamajoneesia (G)

mains

Grilled vegan Nochicken Chunks, chimichurri and roasted vegetables

Grillattu vegaaninen Nochicken Chunks, chimichurri-kastiketta ja paahdettuja kasviksia (G)

Gratinated cheese with vegetables in herb-tomatoe sauce

Gratinoitua vegaanista juustoa, paahdettua munakoisoa ja kesäkurpitsaa tomaatti-paprika-yrttikastikkeessa (G)

+Mains are served with two sides: / Pääruoat tarjoillaan kahden lisukkeen kera:

Fries & Dijon-mayonnaise

Ranskalaisia & Dijon-majoneesia (G)

Marinated cherry tomatoe mix

Marinoituja värikkäitä kirsikkatomaatteja (L, G)

desserts

Berry crumble with vanilla, fresh berries & blueberry-lingonberry sauce

Marja-crumblea, tuoreita marjoja, vanilja-fraichea & mustikka-puolukkakastiketta (L, G)

Handmade local sorbet & sauce (ask for daily options)

Tampereen jäätelötehtaan sorbettia, kysy päivän valikoima (G)
Kastikevaihtoehdot: suolakinuski, mustikka & puolukka (G)

+wine menu 35€

plate