

# Bryggerin Faijamenu



## Alkuruoka ja valinnainen pääruoka

Isänpäivänä 11.11.2018

### **OLUTGLASEERATTUA KANANPOIKAA JA SITRUUNA CRÈME FRAÎCHEA**

*Beer glazed chicken with lemon crème fraîche*

Beer recommendation: Pühaste Lime Gose

Wine recommendation: Spier Sauvignon Blanc, Stellenbosch, South Africa

\*\*\*

### **GRILLATTU FLANK STEAK, SAVUSELLERIPYREETÄ, BATAATTIRANSKALAISIA JA TRYFFELI-CHILIBEARNAISEA**

*Grilled flank steak, smoked celery puree, sweet potato fries with truffle  
and chili béarnaise*

Beer recommendation: La Trappe Blond

Wine recommendation: Ripasso Superiore, DOC Valpolicella, Italy

TAI / OR

### **HAUKIMUREKETTA, SMETANASSA HAUDUTETTUA PINAATTIA JA KIRJOLOHEN MÄTIÄ**

*Fried pike terrine with sour cream braised spinach and trout roe*

Beer recommendation: Bryggeri Weizen

Wine recommendation: Willm Pinot Gris, AC Alsace, France

**Menu lihalla 38 €**

**Menu kalalla 35 €**



**Merkkipäivän kunniaksi päivän jälkiruoka VITOSELLA ruokailun  
yhteydessä!**