

# Chef's Menu

## Neljän tähden illallinen

4.10.2018 – 1/2019



### **Riimilohta, fenkoli-retiisisalaattia ja piimämajoneesia**

*Slightly salted salmon, fennel and radish salad, sour milk mayonnaise*

Wine recommendation: Spier Sauvignon Blanc, South Africa 12 cl

\*\*\*

### **Panimon tartar Brewery's tartar**

### **Kotimaista marmorifileetä, pikkelöityä puolukkaa ja ryytisinnappimajoneesia**

*Finnish marbled beef, pickled lingonberries and ground mustard mayonnaise*

Beer recommendation: Bryggeri IPA 2 dl

\*\*\*

### **Haukimurekettä, smetanassa haudutettua pinaattia ja kirjolohen mätiä**

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

Beer recommendation: Bryggeri Weizen 3 dl

\*\*\*

### **Mantelikakkua, valkosuklaata ja ginillä maustettua mustikkaa & kahvi/tee**

*Almond cake with white chocolate and gin flavored blueberries & coffee/tea*

Cider recommendation: Poiré Domfront, France 12 cl

### **Menu 57 €**

Drink recommendations 23 €

**\*Mahdollisista erikoisruokavalioista pyydämme ilmoittamaan etukäteen. Menu valmistetaan vain etukäteistilauksesta ja minimissään kuudelle henkilölle. Huomioitahan, että aikaa ruokailulle tulee varata vähintään 3 tuntia.**

**\*We ask information for any special dietary requirements in advance. Menu is available only with pre-order and served minimum for six persons. Please notice that menu will take time at least three hours.**

#### **Need help? Contact me**

010 235 2505

elina.vavuli@bryggeri.fi

Sofiankatu 2, 00170 Helsinki