



MESTARIT JA KISÄLLIT

Ilta ravintola 2.10. klo 17–21



Alkuruoat

- Siikacrudoa ja kurpitsaa sekä puolukkaa L G** 9 €
- Ankkapastramia ja mangoa sekä passiohedelmää** 9 €
L, tilattaessa G (sisältää sinapinsiementä)
- Maa-artisokkakeittoa ja munajuustoa sekä tyrniä L G** 7 €

Pääruoat

- Pariloitua nieriää ja tomaatti-voikastiketta L, tilattaessa G** 28 €
– metsäsienipaistosta, paahdettuja porkkanoita ja broccolinia,
pikkelöityä sientä
- Savustettua hirveä ja paahdettua sorsaa lautasella L G** 30 €
– riistakerma- ja mustikkakastiketta
– pehmeää perunapyreetä ja kauden juureksia sekä marinoituja karpaloita
- Suolakuoressa kypsennettyä selleriä, kurpitsapyreetä sekä
paahdettua kurpitsaa ja metsäsieniä filotaikinassa L** 25 €
– kauden juureksia

Jälkiruoat

- Italialaista Bonet-suklaaleivosta, suklaamarkkiseä sekä vadelma-
suklaamoussea L, tilattaessa G** 8 €
- Uoman yrittäjän ja ravintolapäällikön Matias Pyykön ohje:** 8 €
**Misolla maustettua karamellivanukasta, sokeroitua punaherukkaa
ja punaherukkageeliä L**
- Sitruunasorbeeta ja à la Madeleine-leivosta, lakritsikastiketta ja
sitruunasiiirappia L G** 8 €