

## BAR MENU

### **Lohipastramisalaatti, jääfenkolia ja viiriäisenmunia (M, G)**

*Salmon pastrami salad, iced fennel and quail eggs (M, G)*

23,50 €

Beer recommendation: Höpken Pils

Wine recommendation: Kia Ora Sauvignon Blanc

### **Brasserie Grandin tartarpihvi, suomalaista rotukarjan sisäfileetä, keltuaiskreemiä, pikkelöityjä sinapinsiemeniä ja sipulia, salaattia, ranskalaisia perunoita sekä parmesan-aiolia (M, G)**

*Steak tartare a la Brasserie Grand, Finnish beef tenderloin, egg yolk, pickled mustard seeds and onion, salad, French fries and aioli. (M, G)*

30,00 €

Beer recommendation: Fullers ESB

Wine recommendation: Cossetti Barbaresco

**Smash burger**, cheddarjuustoa, suolakurkkua, paistettua sipulia, aiolia, tomaattisalaattia ja Parmesan-rosmariiniranskalaisia (L)

*Smash burger, cheddar, pickles, onion, aioli, tomato salad and Parmesan-rosemary fries (L)*

24,00 €

**Kasvisvaihtoehto grillatulla Portobellosienellä / Vegetarian burger with portobello mushroom**

21,50 €

Beer recommendation: Lagunitas IPA

Wine recommendation: Castello di Radda Chianti Classico DOCG

### **Vadelmapannacotta, suklaa-lakritsimurua ja vadelmageeliä (L, G)**

*Raspberry pannacotta, chocolate-liquorice crumb and raspberry gel (L, G)*

11,50 €

## CLASSIC CHEESE AND WINE PAIRINGS

**Brie de Meaux** (France, cow) with **Champagne Gratiot-Pilliére brut tradition**  
**Parmigiano Reggiano**, 30 months, organic (Italy, cow) with **Amarone della Valpolicella**  
**La Petite Cave Roquefort** (France, sheep) with **Sauternes Réserve Mouton Cadet**  
6,50 € / juusto / cheese

Champagne Gratiot-Pilliére brut tradition 15,30 € / 12 cl

Amarone della Valpolicella 16,20 € / 16 cl

Chateau Les Mingets Sauternes 12,40 € / 8 cl

