



KUUSI PALAA -BUFFET

66 €

ALKUPALAPÖYTÄ

Yrttistä vihersalaattia ja nokkosvinegretteä (V, G)

Päärynäfenkolisalaattia (V, G)

Savutofu-avokadosalaattia (V, G)

Granaattiomena-fetabulgursalaattia (L)

Caesarsalaattia ja grillattuja jättirapuja (L, G)

Salaattia grillatuista sienistä ja rakuunabroileria (M, G)

Paahdettuja karjalanpiirakoita savulohimoussella (L)

Marskin kuusenkerkkäpikkelöityä kirjolohta (M, G)

PÄÄRUOKAPÖYTÄ

PINTASAVUSTETTUA KIRJOLOHTA (L, G)

Parmesan-perunagratiinia, nokkoshollandaisea ja kantarellejä

GRILLATTUA PETITE TENDERIÄ (L, G)

Tummaa minttukastiketta, peruna-artisokkapyrettä ja pikkelöityä parsaa

GRATINOITUA AVOKADOA (V, G)

Paahdettuja säräjuureksia, baba ganoushia ja tyrnijogurttia

JÄLKIRUUAT

Marskin mokka6palaa (L, G)

Mansikka-pannacottaa (V, G)

L = Laktoositon G = Gluteeniton V = Vegaaninen M = Maidoton

KUUSI PALAA



KUUSI PALAA BUFFET

€66

KUUSI PALAA APPETIZERS

Herb mixed green salad with nettle vinaigrette (V, G)

Pear and fennel salad (V, G)

Smoked tofu and avocado salad (V, G)

Pomegranate and feta bulgur salad (L)

Caesar salad with grilled jumbo prawns (L, G)

Salad with grilled mushrooms, and tarragon chicken (M, G)

Roasted Karelian pies with smoked salmon mousse (L)

Marski's spruce shoot pickled rainbow trout (M, G)

MAIN COURSE BUFFET

LIGHTLY SMOKED RAINBOW TROUT (L, G)

Parmesan-potato gratin, nettle hollandaise, and chanterelles

GRILLED PETITE TENDER (L, G)

Dark mint sauce, potato-artichoke purée, and pickled asparagus

GRATINATED AVOCADO (V, G)

Roasted root vegetables, baba ganoush, and sea buckthorn yogurt

DESSERTS

Marski's mocha chocolate brownie (L, G)

Strawberry panna cotta (V, G)

L = Lactose free G = Gluten free V = Vegan D = Dairy free

KUUSI PALAA