

# GROUP MENUS

Toivomme yhtenäistä menuvalintaa koko seurueelle.  
Erityisruokavaliot huomioidaan ennakkoon ilmoitettuna.

Minimimäärä: 10 henkilöä.

We kindly ask for a unified menu selection for the entire group.  
Please inform us of any dietary requirements in advance.

Minimum group size: 10 people.

KUOHUVIINI/SPARKLING WINE  
Zensa Organico Brut 7,70 €/12 cl

## MENU 1

2 RUOKALAJIA: alku- ja pääruoka 37,00 €

2 RUOKALAJIA: pää- ja jälkiruoka 30,00 €

3 RUOKALAJIA: 45,00 €

### SHRIMP SANDWICH L

Käsin kuorittuja katkarapuja, kananmunaa ja sitruuna-aiolia  
paahdetulla briossilla

Hand-peeled shrimps, egg and lemon aioli on toasted brioche

Zensa Pinot Grigio Organico 10,20 €/16 cl

\*\*

### CHICKEN L, G

Vuohenjuustolla kuorrutettua kananrintaa, punaviinikastiketta,  
kasviksia ja rosmariiniperunoita

Chicken breast topped with goat cheese, served with red wine  
sauce, vegetables and rosemary potatoes

Zensa Nero di Troia Organico 10,20 €/16 cl

\*\*

### BROWNIE L

Lämmin suklaabrownie ja kahvi-suklaajäätelöä

Warm chocolate brownie with coffee-chocolate ice cream

## MENU 2

2 RUOKALAJIA: alku- ja pääruoka 42,00 €

2 RUOKALAJIA: pää- ja jälkiruoka 41,00 €

3 RUOKALAJIA: 49,00

### CAPPUCCINO L, G

Myskikurpitsacappuccino ja paahdettuja kurpitsansiemeniä

Butternut squash cappuccino with roasted pumpkin seeds

Helfrich Gewürztraminer 13,90 €/16 cl

\*\*

### SIRLOIN L, G

Grillattu härän ulkofileepihvi, pippurikastiketta, kasviksia ja  
kermaisia valkosipuliperunoita

Grilled sirloin steak with pepper sauce, vegetables and creamy  
garlic potatoes

Zensa Nero di Troia Organico 10,20 €/16 cl

\*\*

### TRIFLE L, G

Vaniljamascarponea, metsämarjahilloketta ja maustekakkua  
kerroksittain

Vanilla mascarpone, forest berry compote and spiced cake layered