



1.3.-30.4.2010

Hanki elämyksiä

Alkuruoat

- Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa
8 €
- Sitrusgraavattua siikaa, keitettyä
mustajuurta ja maatiaiskanamunaa
14 €
- Kermanen kalakeitto
12 €
- Miedosti kypsennettyä hevosen fileettä
ja juuressalaattia
9 €
- Kyytönlihaterrine, maustettuja
salaatteja ja omenaa
12 €

Pääruoat


- Paistettua mustajuurta, talvivihannes-
kevätkääryle ja tattipyreettä
19 €
- Paistettua rautua, haudutettua kurttukaalia ja
kermaista metsäsienikastiketta
24 €
- Ylikypsäksi haudutettua hevosenpaistia,
purjo-pekonimuusia ja basilikavoita
19 €
- Rosepaistettua Sällvikin hiehoa, peruna-
sienipaistos ja punaviinikastiketta
26 €
- Poronvasan fileettä ja haudutettua etuselkää,
palsternakkapyreettä ja riistakastiketta
29 €

Jälkiruoat

- Suklaapiiras, valkosuklaamousse ja
vademasorbettia
11 €
- Ternimaito crème brûlée ja lakkaa
11 €
- Armasjuustoja
pieni 7 € / iso 11 €
- Puolukka-rahkasorbettia ja
palmusokerikinuskia
7 €
- Lämmin omenapaistos ja tähtianis-
vaniljajäätelöä
7 €

MASUUNIN MENUT


Menu Tampere

- Sitrusgraavattua siikaa ja
keitettyä mustajuurta
- Kyyttövasikkaa talon tapaan
- Armasperheen juustoja
- Ternimaito crème brûlée
ja lakkaa
- 52 € / 49 € 

Menu Elegant

- Hunajainen kyyttövasikka
carpaccio
- Tartar kylmäsavustetusta
mateesta ja muikun mätiä
- Kuohkeaa fenkoli-rapukeittoa
- Poronfileettä ja ylikypsää
etuselkää, riistakastiketta
- Armasperheen juustoja
- Suklaapiiras, valkosuklaamoussea
ja vademasorbettia
- 62 €

Menu Enrique

- Miedosti kypsennettyä
hevosenfileettä
ja juuressalaattia
- Paistettua rautua,
haudutettua kurttukaalia
ja metsäsienikastiketta
- Armasperheen juustoja
- Puolukka-rahkasorbettia ja
palmusokerikinuskia
- 45 € / 43 € 

Menu Veggie

- Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa
- Paistettua mustajuurta,
talvivihanneskääryle
ja tattikreemiä
- Armasperheen juustoja
- Lämmin omenapaistos ja
tähtianis-vaniljajäätelöä
- 38 € / 35 € 