

ZIVAAGO

MENU 1

*Täysin kasvipohjainen ja 100%
herkullinen kokonaisuus*

ZAPASLAUTANEN

Paahdettuja herkkusieniä, yrteillä ja
valkosipulilla marinoituja oliiveja, sekä
khobez-leipää ja tapenadea

Veg

TOFUA & PÄHKINÄÄ

Seljankukkamarinoitua tofua,
pähkinäkastiketta, valkosipuli-
tomaatteja, paahdettua ja pikkelöityä
punajuurta sekä basilikalla maustettua
kukkakaaliriisiä

Veg, G

SUKLAAKAKKU

Laplandia Espresso -vodkaalla
marinoituja kirsikoita, kirsikkavaahtoa
ja tuié-keksiä

Veg

35 €

MENU 2

*Klassisia annoksia Zivagon
omalla twistillä*

ZAPASLAUTANEN

Kevyesti savustettua Patros-juustoa
tomaattihillokkeen ja mangogeelin kera,
sekä khobez-leipää ja tapenadea

L

HÄRÄN SELYS & METSÄSIENIÄ

Grillattua Viskaalin naudan ulkofilettä,
tummaa metsäsienikastiketta,
glaseerattuja vihanneksia ja
lohkoperunat Tyrnävän puikuloista
limeaiolidipin kera.

M, G

CRÈME BRÛLÉE

Minttuinen Crème Brûlée sekä
inkiväärillä ja Laplandia Lemon
-vodkaalla maustettua sorbetta.

L, G

42 €

Veg = vegaaninen (ei sisällä maitotuotteita, lihaa tai muita eläinperäisiä raaka-aineita)

*L = laktoositon / M = maidoton / G = gluteeniton. Lisätietoja elintarvikkeista ja niiden sisältämistä
allergeeneista saat henkilökunnalta. Käytämme ainoastaan kotimaista lihaa.*

ZIVAAGO

MENU 3

*Hienostunut kokonaisuus
todelliselle kulinaristille*

ZAPASLAUTANEN

Riimihärkää kaprismoussen ja Laplandia Lingonberry -vodkaalla maustetun puolukkageelin kera, paahdettuja herkkusieniä sekä khobez-leipää ja tapenadea

L

PÄIVÄN KALA

Sesongin kalaa, glaseerattuja vihanneksia sekä punajuuririsottoa Peltolan Blue -sinihomejuuston kera

L, G

PALSTERNAKKAMOUSSE

Vadelmakastikkeen, paahdetun valkosuklaan ja tuilé-keksin kera

G

42 €

VIINIT

*Juomatarjoukset
tilausmenujen kylkeen*

KUOHUVAA

Made In Prosecco Brut
Glera (Veneto, Italia)
25 € / plo

TALON VIINIT

Aina edulliset b.IO Organic -luomuviinit:
Primitivo (Apulia, Italia) tai Catarratto,
Chardonnay (Sisilia, Italia)
22 € / plo

