

ZIVAGO

Kabinettimenu

Alkuun:

ZAPASVALIKOIMA

Sitrusmarinoituja herkkusieniä, paahdettuja valkosipulitomaatteja, chilimarinoituja vihreitä mammuttioliiveja, pikkelöityjä valkosipulinkynsiä, vehnähapanjuurileipää ja savustettua voita
laktoositon, tilattavissa gluteenittomana ja vegaanisenä

Viinisuositus: Wolfberger W3 7,7 € / 12 cl | 39 € / plo

Pääruokavaihtoehdot:

ENTRECÔTE & BALSAMICOA

Grillattu härän entrecôte -pihvi (200g) Viskaalin tilalta, balsamicovoita, lämmintä fenkoli-varsisellerisalaattia ja mustajuuripyreetä sekä paahdettuja Tyrnävän puikulaperunoita aiolin kera
laktoositon, gluteeniton

Viinisuositus: Borsari Amarone Della Valpolicella 58 € / plo
tai Monólogo Crianca 6,8 € / 12 cl | 35 € / plo

HAUKEA KAHDELLA TAVALLA

Tuorejuustolla ja purjolla täytetty hauen fileerulla, hauki-säynekrokettia, sitruunaruohomajoneesia, lämmintä fenkoli-varsisellerisalaattia, mäti-tattariohukainen ja sitruunaruohoöljyä sekä punajuuririsottoa
laktoositon, gluteeniton

Viinisuositus: Il Capolavory Pinot Grigio 6,8 € / 12 cl | 35 € / plo

HÄRKÄPAPUA & VADELMAA

Härkäpapu-kookosterriniä, lämmintä fenkoli-varsisellerisalaattia, chili-oliiviöljyä, vadelmachutneytä ja herneenversosalaattia sekä kukkakaali-kaura-couscous
vegaaninen, gluteeniton

Viinisuositus: Il Capolavory Pinot Grigio 6,8 € / 12 cl | 35 € / plo
tai Ironstone Pinot Noir 7,7 € / 12 cl | 39 € / plo

Jälkiruoka:

HERUKKAA & KARPALOA

Punaherukkavispipuuroa, karpalokeittoa, kuivattua mustikkaa ja marenkia
vegaaninen, gluteeniton

HINTA 46 € / HLÖ

Alkupalat ja jälkiruoka ovat kaikille samat, pääruoka valinnainen.

Saat lisätietoa annosten allergeeneista henkilökunnaltamme. Käytämme vain kotimaista lihaa.