

JOULUILLALLINEN 2025

Alkuruokabuffet

Lämminsavustettua kirjolohta ja tilli-crème fraîchea LG
Mustaherukkasilliä ja katajanmarjasilakkaa LG
Jääkellarinlohta ja hovimestarinkastiketta LG
Graavattua siikaa, mummonkurkkua ja fenkoli-mallascrumblea LG
Katkarapu Skagen LG
Savustettua kirjolohenmätiiä, siianmätiiä ja muikunmätiiä,
smetanaa ja punasipulia LG
Marinoituja jokiravunpyrstöjä, sitrusta, avokadoa ja friseesalaattia LG
Paahdettua kalkkunanrintaa ja karpalokastiketta LG
Linnunmaksamoussea ja kirsikkakompottia VL
Piparjuurella maustettua metsäsienisalaattia LG
Waldorfinsalaattia LG
Paahdettua keltajuurta, vuohenjuustoa, ruista ja vanhaa balsamicoa L
Päärynää, Peltolan Blue -sinihomejuustoa ja
karamellisoituja saksanpähkinöitä VLG
Tilli-voiperunoita LG

Pääruokavaihtoehdot lautasilta

Ankankoipea confit, mausteista punakaalia, kirsikkagastriquee
ja lintu-tryffelikastiketta L,G
Savustettua taimenta, glaseerattua porkkanaa ja rakuunalla maustettua
hummerikastiketta L,G
Timjami-hunajalla glaseerattua puna- ja raitajuurta,
tatti-Västerbotten-leivos ja punajuurihollandaise L

Jälkiruokabuffet

Juustovalikoima, viikunahilloa, karamellisoituja pähkinöitä
ja fenkolinäkkäriä VLG
Kahvilla ja aprikoosilla maustettu jouluhalko LG
Marenkia, mascarponekreemiä ja kirsikkaa L,G
Karamellituulihattuja L
Joulutorttuja ja piparkakkuja L
Macarons LG

98 € / henkilö

*Vegaaneille ja kasvissyöjille annoksia lautastarjoiltuna.
Gluteenittomia vaihtoehtoja, kuten joulutorttuja, piparkakkuja ja kinkkua,
saatavilla erikseen.*

*Varaukset klo 18–21 (ravintola sulkeutuu klo 23).
Lapset alle 4 v ilmaiseksi, 4–12 v puoleen hintaan.*