

KASVIMAA 45 €

Vegaaninen / Vegan

Fermentoitua selleriä, päärynää ja paahdettua saksanpähkinää

Fermented celeriac with pear and roasted walnut

Francesco Rinaldi & Figli, Gavi 11,00 / 12 cl

Gnoccheja, KuuKuun yrthitofua ja valkoviinikastiketta

Gnocchi with herb tofu and white wine sauce

Il Poderaccio, Chianti Colli Senesi 12,60 / 16 cl

Paahdettua kauraa, marinoitua mustikkaa ja valkosuklaata

Roasted oat with marinated blueberry and white chocolate

Ontañón, Marco Fabio Vendimia Tardia 10,00 / 8cl

HELSINKI 53 €

KuuKuun tattariblini, siianmätiä, savustettua smetanaa ja punasipulia

KuuKuu's buckwheat blini with white fish roe and smoked sour cream

Champagne Roland Champion, Secret d`Aramis Brut 15,00 / 12 cl

Päivän kalaa, juuripersiljaa, savoijinkaalia ja paahdettua voikastiketta

Fish of the day with parsley root, savoy cabbage and roasted butter sauce

Jean-Paul Brun, Beaujolais Blanc Classic Chardonnay 13,30 / 16 cl

Sitruunakakkua, lakritsi-crumblea ja creme fraiche jäätelöä

Lemon sponge cake with licorice crumble and creme fraiche ice cream

Cady, Coteaux du Layon Saint Aubin Les Varennes 10,00 / 8cl

KUUKUU 50 €

Katkarapuskagen ja kylmäsavustettua kirjolohenmätiä

Shrimp sandwich with cold smoked rainbow trout roe

Cady, Anjou Blanc Chenin 9,50 / 12 cl

Kotimaista naudan rintaa, juureksia ja haudutuslientä

Finnish beef brisket with root vegetables and braising stock

Domaine des Bernardins, Beaumes de Venise Rouge 14,50 / 16 cl

Karamelli crème brûlée

Caramel crème brûlée

Grande Maison, Monbazillac Cuvée du Château 10,00 / 8 cl