

RAVINTOLA
TAMPELLA

MENU TAMPELLA

ALKURUOKIA / STARTERS

Sipulia monella tapaa, possukroketia* ja tummaa sipulilientä
(L, pyydettäessä G* / saatavana myös VEG, G*)

Onion many ways, pork croquette and dark onion broth
(L, G* by request / VEG, G* version also available)*

TAI/OR

Tartar kotimaisesta naudasta, marinoitua kaalia, keltuaista, maapähkinää,
sipulia ja miso-seesamivinegrettiä (L, G)

*Tartare made of Finnish beef, marinated cabbage, egg yolk, peanut, onion and
vinaigrette made with miso and sesame (L, G)*

PÄÄRUOKIA / MAINS

Kokonaisena kypsennettyä kotimaisen naudan sisäfileetä, kermaista perunaa ja
sieniä, tummaa sieni-madeirakastiketta sekä rakuunavoita (L, G)

*Grilled Finnish beef tenderloin, creamy potatoes with mushrooms, dark madeira sauce with
mushrooms and tarragon butter (L, G)*

TAI/OR

Paistettua kuhaa, grillattua selleriä, karamellisoitua juuriselleripyreetä,
kermaista simpukkakastiketta ja purjoa (L, G)

*Pan-fried pike-perch, grilled celeriac, caramelized celeriac purée,
creamy mussel sauce and leek (L, G)*

TAI/OR

Maa-artisokkaa, grillattua broccoliinia, Tampellan tofua, marinoitua kurkkua,
suolasitruunakastiketta, Comté-juustoa ja ruohosipuliöljyä
(L, G / pyydettäessä VEG, G)

*Jerusalem artichokes, grilled broccolini, Tampella's tofu, marinated cucumber, sauce made with
salted lemon, Comté cheese and chives oil (L, G / VEG, G by request)*

JÄLKIRUOKA / DESSERT

Mustikkapossot, marinoitua mustikkaa ja mallasta* (L, pyydettäessä G*)

Blueberry posset, marinated blueberry and malt (L, pyydettäessä G*)*