

THE BULL & THE FIRM

MENU

Endiivi , oliivi & comte	13
Porkkana , ruskistettu voi & seesami	13
Graavikala , tomaatti, rapu & fenkoli	15
Nauta tataki , miso & purjo	16
Tryffelirisotto	21
Gruyere “raviolo” & kurpitsa	21
Naudan poski , punakaali & rapu-kana-voikastike	22
Päivän kala , selleri & kala-voikastike	26
Veriappelsiini , bergamotti, musta tee & italian marenki	12

NELJÄN RUOKALAJIN MENU & LASI SAMPPANJAA 65€

Kalamenu

Leipä & voi
Endiivi, oliivi & comte
Graavikala, tomaatti & rapu
Päivän kala, selleri & kala-voikastike
Veriappelsiini, bergamotti & marenki

+ lisää risotto menuun 16,-

+ lisää tataki menuun 12,-

+ lisää juustot menuun 9,-

Kasvismenu / Vegaanimenu

Leipä & voi
Endiivi, oliivi & comte
Porkkana, ruskistettu voi & seesami
Gruyere “raviolo” & kurpitsa
Veriappelsiini, bergamotti & marenki

Viiniparitus menulle 35,-

Kerrothan meille, jos sinulla on allergioita <3

THE BULL & THE FIRM

MENU

Endive , olive & comte	13
Carrot , brown butter & sesame	13
Cured fish , tomato, crab & fennel	15
Beef tataki , miso & leek	16
Trufflerisotto	21
Gruyere “raviolo” & pumpkin	21
Beef cheek , red cabbage, crab & chicken-butter sauce	22
Catch of the day , celeriac & fish-butter sauce	26
Blood orange , bergamot, italian meringue & black tea	12

FOUR COURSE MENU WITH A GLASS OF CHAMPAGNE 65€

Menu with fish

Bread & butter
Endive, olive & comte
Cured fish, tomato, crab & fennel
Catch of the day, celeriac & butter sauce
Blood orange, bergamot & meringue

+ add risotto for menu 16,-
+ add tatami for menu 12,-
+ add cheese for menu 9,-

Vegetarian / Vegan menu

Bread & butter
Endive, olive & comte
Carrot, brown butter & sesame
Gruyere “raviolo” & pumpkin
Blood orange, bergamot & meringue

Wine pairing for the menu 35,-

If you have any allergies please let us know <3