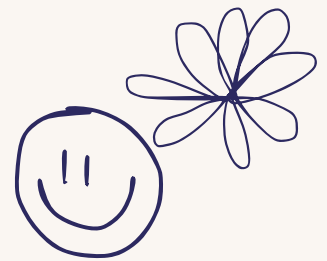


THE BULL & THE FIRM

MENU



Kyssäkaali , pecorino & piimä	13
Maa-artisokka , lipstikka & valkoherukka	13
Kalapastrami , retikka & mäti	15
Naudan tartar , "Philly cheesesteak"	16
Tryffelirisotto	21
Kukkakaali , voipapu & tomaatti	21
Possun kylki , gnocchi & parmesaani	22
Päivän kala , confit peruna & simpukka-voikastike	26
Omenasiiderikakku , hapankerma & kinuski	12

NELJÄN RUOKALAJIN MENU & LASI SAMPPANJAA

65€

Kalamenu

Leipä & voi
Kyssäkaali, pecorino & piimä
Kalapastrami, retikka & mäti
Päivän kala, peruna & simpukka-kastike
Omenasiiderikakku, hapankerma & kinuski

+ lisää risotto menuun 16,-
+ lisää tartar menuun 12,-
+ lisää juustot menuun 9,-

Kasvismenu / Vegaanimenu

Leipä & voi
Kyssäkaali, pecorino & piimä
Maa-artisokka, lipstikka & valkoherukka
Kukkakaali, voipapu & tomaatti
Omenasiiderikakku, hapankerma & kiunski

Viiniparitus menulle 35,-

Kerrothan meille, jos sinulla on allergioita <3

THE BULL & THE FIRM

MENU

Kohlrabi , pecorino & buttermilk	13
Sunchoke , lovage & white currant	13
Pastrami-cured fish , radish & roe	15
Beef tartar "Philly cheesesteak"	16
Trufflerisotto	21
Cauliflower , butter bean & tomato	21
Pork belly , gnocchi & parmesan	22
Catch of the day , confit potato & mussel-butter sauce	26
Apple cider cake , sour cream & caramel	12

FOUR COURSE MENU WITH A GLASS OF CHAMPAGNE 65€

Menu with fish

Bread & butter
Kohlrabi, pecorino & buttermilk
Pastrami fish, radish & roe
Catch of the day, potato & mussel sauce
Apple cider cake, sour cream & caramel

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

Vegetarian / Vegan menu

Bread & butter
Kohlrabi, pecorino & buttermilk
Sunchoke, lovage & white currant
Cauliflower, butter bean & tomato
Apple cider cake, sour cream & caramel

Wine pairing for the menu 35,-

If you have any allergies please let us know <3

