

# THE BULL AND THE FIRM

## MENU

### RUUSUKAALI 13€

-ruusukaali, musta valkosipuli & mäti

### PUNAJUURI 13€

-punajuuri, ruusu, karpalo & speltti

### GNOCCHI 15€

-kurpitsa gnocchi, gouda & metsäsieni

### GRAAVIKALA 15€

-graavikala, päärynä & jalapeno

### TARTAR 16€

-naudan tartar, gribiche & hapanjuuri-keksi

### RISOTTO 21€

-tryffeli

### MAA-ARTISOKKA 21€

-maa-artisokka, cashew & seljankukka

### PÄIVÄN KALA 26€

-päivän saalis, palsternakka & tomaatti

### JÄLKKÄRI 12€

-porkkanakakku & creme brulee

## NELJÄN RUOKALAJIN MENU & LASI SAMPPANJAA 65€

### KALAMENU

Leipä & voi

Ruusukaali, musta valkosipuli & mäti

Graavikala, päärynä & jalapeno

Päivän kala, palsternakka & tomaatti

Porkkanakakku & creme brulee

+ lisää risotto menuun 16€

+ lisää tartar menuun 12€

+ lisää juustot menuun 9€

### KASVISMENU / VEGAANIMENU

Leipä & voi

Puusukaali, musta valkosipuli & "mäti"

Punajuuri, ruusu, karpalo & speltti

Maa-artisokka, cashew & seljankukka

Porkkanakakku & creme brulee

Viiniparitus menulle 35€

Kerrothan meille, jos sinulla on allergioita <3

# THE BULL AND THE FIRM

## MENU

### BRUSSEL SPROUT 13€

-brussel sprout, black garlic & roe

### BEETROOT 13€

-beetroot, rose, cranberry & spelt

### PUMPKIN GNOCCHI 15€

-pumpkin gnocchi, gouda sauce, sage & forest mushroom

### CURED FISH 15€

-cured fish, pear & jalapeño

### BEEF TARTAR 16€

-beef tartar, sauce gribiche & sourdough cracker

### TRUFFLE RISOTTO 21€

### SUNCHOKE 21€

-sunchoke "rösti", cashew & elderflower

### CATCH OF THE DAY 26€

-catch of the day, parsnip, tomato & oregano

### SWEET 12€

-carrot cake, creme brûlée foam & carrot sorbet

## FOUR COURSE MENU WITH A GLASS OF CHAMPAGNE 65€

### Menu with fish

Bread & butter

Brussel sprout & black garlic

Cured fish & pear

Catch of the day, parsnip & tomato

Carrot cake, creme brûlée & carrot sorbet

### Vegetarian/ vegan menu

Bread & butter

Brussel sprout & black garlic

Beetroot, rose & cranberry

Sunchoke "rösti", cashew & elderflower

Carrot cake, creme brûlée & carrot sorbet

+ add truffle risotto for menu 16€

+ add beef tartar for menu 12€

+ add cheese plate for menu 9€

### Wine pairing for the menu 35€

If you have any allergies please let us know <3