



Svarte Rudolf

Ryhmämenut syksy

min.10 hlöä

Alkuruoka

KERMAINEN SIENIKEITTO
Mukana laivan paahdettua leipää (L)

Valitse pääruoka:

POSSUNKYLKEÄ

Mehevää possunkylkeä, vermouthe-kastiketta,
syyskauden kasviksia sekä paahdettua timjamiperunaa (L,G)

TAI

PÄIVÄN KALA

Hiillostettua päivän kalaa kermaisella kastikkeella,
persiljaöljyä, peruna-sienipaistosta, pikkeloitua fenkolia ja kirjolohenmättiä (L,G)

TAI

GRILLATTU SEITAN

Grillattua seitania, tomaattisalsaa, chimichurria,
jalopenoaolia, sekä yrttistä helmicouscousia (V)

Jälkiruoka

MARJAINEN JUGURTTIMOUSSE

Jugurttimoussea, marjaistahilloketta, sekä
hunajagrumblea (L,G)

Menu 1 - Possunkylki 47 eur

Menu 2 - Päivän kala 50 eur

Menu 3 - Grillattu seitan 43 eur

Ilmoitathan etukäteen allergioista/erikoisruokavalioista.
Ryhmämenu on saatavana vegaanisena ja gluteenittomana.





Soarte's autumn menu

min.10 pax

Starter

CREAMY MUSHROOM SOUP

Server with toasted bread (L)

Choose the main course:

PORK FLANK

Succulent pork flank, vermouth sauce,
autumn vegetables and roasted thyme potatoes (L,G)

OR

CATCH OF THE DAY

Grilled fish of the day with creamy sauce, parsley oil,
potato and mushroom roast, pickled fennel and
rainbow trout roe (L,G)

OR

GRILLED SEITAN

Grilled seitan, cherry tomato salsa, chimichurri, jalapeno aioli,
and herbed pearl couscous (V)

Dessert

BERRY YOGURT MOUSSE

Yogurt mousse with berry compote and honey crumble (L, G)

Menu 1 - Captain's Steak 47 eur

Menu 2 - Catch of the Day 50 eur

Menu 3 - Grilled Seitan 43 eur

Kindly inform us about allergies/special diets before hand.
The menu is available both vegan and gluten free.

