

## Alkuruokia

### Starters

**Lohipastrami keittiömestarin tapaan, kirjolohenmätiä, yrttikastiketta ja ruiskrutonkeja L 11,50**

Salmon pastrami with salmon roe, herb mayonnaise and rye bread croutons  
*Viinisuositus: Brown Brothers White Everton 33,00/pullo tai Santa Magdalena Chardonnay 36,00/pullo*

**Paistettuja kampsimpukoita, valkoviinivoikastiketta ja punaista pestoa VL, G 12,50**

Seared scallops Beurre Blanc with red pesto  
*Viinisuositus: Gentle Hills Riesling 28,60/pullo tai Peter Lehmann Barossa Riesling 42,00/pullo*

**Riimihärkää, mustajuurisalaattia ja karpalo-pippurisiirappia VL, G 11,50**

Cured beef with salsify salad and cranberry peppercorn syrup  
*Viinisuositus: Tinpot Hut Syrah 36,00/pullo tai Cota De Imaz Gran Reserva 62,00/pullo*

**Paahdettua chevreä, kalamata-oliivimarmelaadia ja paahdettua paprikaa L, G 9,50**

Grilled chevre with calamata olive marmalade and roasted bell pepper  
*Viinisuositus: Nederburg Sauvignon Blanc 29,20/pullo tai Errazuriz Single Vineyard Sauvignon Blanc 42,00/pullo*

**Valkosipulietanat VL 9,50**

Snails in garlic butter  
*Viinisuositus: Vina Max Pinot Noir 34,80/pullo tai Larache Punt Alto Pinot Noir 49,00/pullo*

**Holvikellarin tryffelillä viimeistelty herkkutattikeitto VL, G 11,00**

Creamy cep mushroom soup with truffle oil  
*Viinisuositus: Porto Cruz Vintage 1989 10,20/8cl*

## **Pääruokia**

### **Mains**

**Loimugrillattua nieriää, kirvelikastiketta ja sitruuna-perunamuffin VL, G 22,00**

Glowfried arctic charr with chervil sauce and lemon potato muffin

*Viinisuositus: Nederburg Sauvignon Blanc 29,20/pullo tai Laroche Punta Nina Sauvignon Blanc 52,00/pullo*

**Kasviksilla täytetty paprika, neulapapuja ja palsternakkapyreetä VL, G 17,00**

Bell pepper loaded with creamed vegetables, green beans and parsnip pure

*Viinisuositus: Gentle Hills Riesling 28,60/pullo tai Abbey Rock Coonawarra Old Schoolhouse Riesling 42,00/pullo*

**Pippuripihvi Hattulan Herefordista, calvadoskermakastiketta ja  
parmesanperunakakku VL, G 29,00**

Peppered Hattula Hereford tenderloin steak, creamy calvados sauce and parmesan potato cake

*Viinisuositus: Tinpot Hut Syrah 36,00/pullo tai Laurus Gigondas 2005 56,00/pullo*

**Rosepaistettua sorsanrintaa, kirsikkakastiketta, smetanamuhennettua  
ruusukaalia ja persiljaperunaa VL, G 24,50**

Roasted wild duck with cherry sauce, creamed brussel cabbage and parsley potato

*Viinisuositus: Vina Max Pinot Noir 34,80/pullo tai Vinas Del Vero Pinot Noir Collection 56,00/pullo*

**Yrteillä kuorrutettua karitsanfileetä, timjamikastiketta ja palsternakkapyreetä,  
maalaislohkoperunat VL 24,50**

Lamb loin mie de pain, thyme sauce, parsnip pure and country style potatoes

*Viinisuositus: Cecchi Chianti 28,10/pullo tai Lamole Di Lamole Chianti Classico Reserva 62,00/pullo*

**Paistettua maksaa, kermasipulia, perunamuusia, cocktailkurkkua ja puolukkaa VL,  
G 14,50**

Fried liver with creamed onion, potato mash, pickles and lingonberry

*Viinisuositus: Brown Brothers Red Everton 33,90/pullo tai Nipozzano Reserva 52,00/pullo*

## **Jälkiruokia**

### **Desserts**

**Kahden suklaan moussea ja karhunvatukkakastiketta VL, G 9,00**

*Double chocolate mousse with blackberry coulis*

*Viinisuositus: Brown Brothers Late Harvested Orange Muscat and Flora 8cl/6,80*

**Lämmin omena-puolukkacrumble ja kanelijäätelöä 9,00**

*Apple and lingonberry crumble with cinnamon ice cream*

*Viinisuositus: Louis Eshenauer Sauternes 8cl/8,80*

**Sitruuna Creme Brulee VL, G 9,00**

*Lemon Creme Brulee*

*Viinisuositus: Tokaji 4 Puttonyos 8cl/8,30*

**Friteerattua brietä ja kumqvattihilloketta VL 9,00**

*Deep fried brie with quince compote*

*Viinisuositus: Nachtgold Eiswein 8cl/8,80*

**La Dolce Vita 11,00**

*keittiömestarin jälkiruokajitelma*

*chefs selection of desserts*

*Viinisuositus: Brown Brothers Late Harvested Orange Muscat and Flora 8cl/6,80*

## Menut

### Bankin Klassikot 46,50

Lohipastrami keittiömestarin tapaan, kirjolohenmätää, yrttikastiketta ja ruiskrutonkeja  
*Viinisuositus: Brown Brothers White Everton 33,00/pullo tai Santa Magdalena Chardonnay 36,00/pullo*

Pippuripihvi Hattulan Herefordista, calvadoskermakastiketta ja parmesanperunakakku  
*Viinisuositus: Finpot Hut Syrah 36,00/pullo tai Laurus Gigondas 2005 56,00/pullo*  
Kahden suklaan moussea ja karhunvatukkakastiketta  
*Viinisuositus: Brown Brothers Late Harvested Orange Muscat and Flora 8cl/6,80*

### Holvikellari 39,50

Riimihärkää, mustajuurisalaattia ja karpalo-pippurisiirappia  
*Finpot Hut Syrah 36,00/pullo tai Cata De Imaz Gran Reserva 62,00/pullo*  
Loimugrillattua nieriää, kirvelikastiketta ja sitruuna-perunamuffin  
*Viinisuositus: Nederburg Sauvignon Blanc 29,20/pullo tai Laroche Puntó Nino Sauvignon Blanc 52,00/pullo*  
Lämmin omena-puolukkacrumble ja kanelijäätelöä  
*Viinisuositus: Tokaji 4 Puttonyos 8cl/8,30*

### Pankkineiti 31,50

Toast Skagen - katkarapuja, tillimajoneesia ja kirjolohenmätää paahtoleivällä  
*Viinisuositus: Brown Brothers White Everton 33,00/pullo tai Santa Magdalena Chardonnay 36,00/pullo*  
Broileria basilikakermakastikkeessa, kasviksia ja jättilohkoperunoita  
*Viinisuositus: Cecchi Chianti 28,10/pullo tai Lamole di Lamole Chianti Classico Reserva 62,00/pullo*  
Persikkasorbettia, vadelmakastiketta ja mascarponea  
*Viinisuositus: Nachtgold Eiswein 8cl/8,80*

### Kamreeri 44,00

Paistettuja kampsimpukoita, valkoviinivoikastiketta ja punaista pestoa  
*Viinisuositus: Brown Brothers White Everton 33,00/pullo tai Santa Magdalena Chardonnay 36,00/pullo*  
Yrteillä kuorrutettua karitsanfileetä, timjamikastiketta ja palsternakkapyreetä  
*Viinisuositus: Cecchi Chianti 28,10/pullo tai Lamole Di Lamole Chianti Classico Reserva 62,00/pullo*  
Sitruuna Creme Brulee  
*Viinisuositus: Louis Escenauer Sauternes 8cl/8,80*

**Kasvimaalta 31,50**

Sitruuna-valkosipulimarinoituja artisokansydämiä ja paahdettua paprikaa

*Viinisuositus: Nederburg Sauvignon Blanc 29,20/pullo tai Errazuriz Single Vineyard Sauvignon Blanc 42,00/pullo*

Kasviksilla täytetty paprika, neulapapuja ja palsternakkapyreetä

*Viinisuositus: Gentle Hills Riesling 28,60/pullo tai Abbey Rock Coonawarra Old Schoolhouse Riesling 42,00/pullo*

Lämmin omena-puolukkacrumble ja kanelijäätelöä

*Viinisuositus: Tokaji 4 Puttonyos 8cl/8,30*

**Ritarin yllätys 63,00**

Keittiömestarin laatima viiden ruokalajin yllätysmenu

Valmistetaan koko pöytäseurueelle kolmen päivän ennakkovarauksesta