

Viikon À la carte Spicy pinsa 15.-

Ma 20.4.

- Kaalijauhelihakeitto (L,G)
- Possunposkea jallukastikkeessa (L,G)
- Grillibroileri, Punaviinikastike, aioli (L,G)
- Höyrytetyt kukkakaalit (L,G)
- Riisi (M,G), Perunamuusi (L,G)

Ti 21.4.

- Makkarakeitto (L,G)
- Porsaanfilee, Pekoni-sipulikastike (L,G)
- Tandoorikana (L,G), Jogurttikastike (L,G)
- Pinaatti-kantarellimunakas (L,G)
- Lohkoperunat (M,G), Riisi (M,G)

Ke 22.4.

- Kermainen lohikeitto (L,G)
- Talon pannupihvit, Karamellisoitu sipulikastike (L)
- Grillipihvi, Dijon-kermakastike (L,G)
- Herkkusieni-sipulipaistos (L,G)
- Kermaperunat (L,G), Perunamuusi (L,G)

To 23.4.

- Hernekeitto savupotkalla, sipuli, sinappi (M,G)
- Pannari, hillo ja kermavaahto (L)
- Uunilohi, Smetanakastike (L,G)
- Nautakebab (M,G), Turkkilainenjogurtti (L,G)
- Paistetut kasvikset (L,G)
- Perunamuusi (L,G), Maalaisranskalaiset (L,G)

Pe 24.4.

- Koskenlaskijan juustokeitto (L,G)
- Maissipaneroitu kananrinta (L), BBQ majoneesi (M,G)
- Makkaramix grillistä (L)
- Grillimaissit (L,G)
- Maalaisranskalaiset (L,G), Kermaperunat (L,G)

La 25.4.

A la carte

12-20 (keittiö sulkeutuu klo 19)

Lihan alkuperämaa: Suomi

