

RAVINTOLA  
**TAMPELLA**

**MENU TAMPELLA**

**ALKURUOKIA / STARTERS**

Possukroketta\*, sipulia monella tapaa ja tummaa sipulilientä  
(L, pyydettäessä G\* / pyydettäessä VEG, G\*)

*Pork croquette\*, onion many ways and dark onion broth  
(L, G\* by request / VEG, G\* version also available by request)*

**TAI/OR**

Tartar kotimaisesta naudasta, marinoitua kaalia, keltuaista, maapähkinää,  
sipulia ja miso-seesamivinegrettiä (L, G)

*Tartare made of Finnish beef, marinated cabbage, egg yolk, peanut, onion and  
vinaigrette made with miso and sesame (L, G)*

**PÄÄRUOKIA / MAINS**

Kokonaisena kypsennettyä kotimaisen naudan sisäfileetä, kermaista perunaa ja  
sieniä, tummaa sieni-madeirakastiketta sekä rakuunavoita (L, G)

*Grilled Finnish beef tenderloin, creamy potatoes with mushrooms, dark madeira sauce with  
mushrooms and tarragon butter (L, G)*

**TAI/OR**

Paistettua kuhaa, grillattua selleriä, karamellisoitua juuriselleripyreetä,  
kermaista simpukkakastiketta ja purjoa (L, G)

*Pan-fried pike-perch, grilled celeriac, caramelized celeriac purée,  
creamy mussel sauce and leek (L, G)*

**TAI/OR**

Maa-artisokkaa, grillattua broccoliinia, Tampellan tofua, marinoitua kurkkua,  
suolasitruunakastiketta, Comté-juustoa ja ruohosipuliöljyä  
(L, G / pyydettäessä VEG, G)

*Jerusalem artichokes, grilled broccolini, Tampella's tofu, marinated cucumber, sauce made with  
salted lemon, Comté cheese and chives oil (L, G / VEG, G by request)*

**JÄLKIRUOKA / DESSERT**

Mustikkaposset, marinoitua mustikkaa ja mallasta\* (L, pyydettäessä G\*)

*Blueberry posset, marinated blueberry and malt\* (L, pyydettäessä G\*)*