

Entrees - Alkupaloja

We invite you to order more starters as a course

Voit myös yhdistellä pääruoka-annoksesi useammasta alkupalasta

Lime Spiced Crickets Tostada 13.00

served with garlic hummus, zucchini julienne and grated cheddar cheese

Sirkkatostada, kesäkurpitsaa, valkosipulihummus ja raastettua cheddarjuustoa

Oyster, caught from North West Coast of France 4.50/kpl

Osteri Ranskan luoteisrannikolta

Roasted Oyster, Pecorino Cheese, Parmesan and Crispy Prosciutto 5.50

Paahdettu osteri, Pecorinoa, Parmesania ja rapeaa Prosciuttoa

Oyster Shooter, choose Bloody Mary or Vodka 6.00

Osterishotti; Bloody Mary tai Vodka

Gambero Rosso of Sicily 24.00

Kevyesti savustetut katkaravut ja appelsiini-fenkolicarpaccio

Caviar Bites (to share with someone special) 40.00

Kaviaari-cocktailpalat (jonkun erityisen kanssa jaettavaksi)

Add Champagne 12cl 12.00

Add Vodka 4cl 7.50

2 Scallops served with Black Winter Truffle & Creamy Cheese 18.00

Kampasimpukkaa, mustaa tryffeliä & Taleggio -juustoa

Frog Leg pan-fried with Garlic Butter and Lemon Zest 13.00

Valkosipulipaahdettuja sammakonreisiä

Duck Paté with Crusty Bread and Salty Butter 9.00

Ankkapateeta, rapeaa leipää ja suolattua voita

Cheese Trolley; selection of taste and texture served with Jam 13.00
Valikoima maukkaita juustoja lisukkeineen vaunusta

Serrano Ham, Roasted Pimiento & Saffron Flat Bread 15.00
Serranonkinkkua, paahdettua paprikaa ja saframirieskaa

Handmade Ravioli in Brodo 12.00
stuffed with hand chopped beef ragout served in capon stock
Häränlihatäytteisiä ravioleja kanaliemessä

Main Courses - Pääruokia

Rossini Filet Mignon, Foie Gras & Black Truffle 46.00
served with Madeira Sauce
Härän sisäfileetä, hanhenmaksaa, mustaa tryffeliä ja
madeirakastiketta

Beef Filetto & Smoked Herbs 35.00
your choice of Peppercorn Sauce or Blue Cheese Sauce
Häränfileetä valitsemallasi kastikkeella ja savustettuja yrttejä
*pippurikastiketta tai sinihomejuustokastiketta

**Moose Barbacoa served with
soft Corn Tortilla & Grilled Cactus Leaf 22.00**
Pitkään kypsytettyä hirvenlihaa, pehmeä maissitortilla &
paahdettua kaktuksen lehteä

Lamb Scottadito & Salsa Verde 25.00
Lampaankyljykset & Salsa Verde

King Crab Roasted with Garlic Butter served with
Lemony Mayonnaise 29.00
Valkosipulivoissa paahdettua kuningasrapua ja sitruunamajoneesia

Rock Lobster & Fresh Grilled Vegetables 34.00
Grillattua hummeria ja tuoreita kasviksia

Tasty Octopus & Roasted Garlic Tomatoes 21.00
Mustekalaa ja valkosipulipaahdettua tomaattia

Pike Perch Portofino with Cherry Tomatoes,
Black Olives and Capers 24.00
Kuhaa Portofinon tapaan, kirsikkatomaattia,
mustia oliiveja ja kaprista

Ask for the Vegan Choice of the Evening 19.50
Illan vegaaninen annos; kysy illan suositus

Sides - Lisukkeita

Sweet Potato served with melted Butter and Thyme 6.00
Bataattia, voita ja timjamia

Fresh Spinach Sauté with grated Cheese 6.00
Freesattua pinaattia ja juustoraastetta

Microgreen Salad -Yrttisalaatti 6.00

Roasted Rosemary Potatoes - Paahdettua rosmariiniperunaa 5.00

Mashed Potatoes & Truffle Oil 9.00
Muhennettua perunaa ja tryffeliöljyä

Add Black Truffle 5g 10.00
Lisää annokseesi tryffeliä

Desserts - Jälkiruokia

Rhubarb Clafoutis served with Almond Ice Cream Raparperitorttu ja mantelijäätelöä	11.00
Tiramisú	8.00
Amaretto Coffee Amarettokahvi	8.00
Crashed After Eight Minttujäätelöä ja murskattua suklaata	12.00
Limoncello Sorbet served with Berrries and Splash of Prosecco Limoncellosorbetti, marjoja ja tilkka Prosecco	9.50
Hazelnuts & Chocolate Cherry Hasselpähkinällä kuorrutettua semifreddoa kirsikkasydämellä	12.00
Dessert of the Evening Illan jälkiruoka	10.00

Kahvit

Kahvi	3.10	Espresso	2.90
Cappuccino	3.60	Tuplaespresso	3.60
Latte	3.80	Macchiato	3.80

Forsman-teevalikoima

5.00/annos

Green Jasmine
Rooibos Blood Orange
Indian Chai Latte
Paradise Sencha
Honeybush Naturel