

ADLERFELTIN KAUDEN RYHMÄMENUT

Kauden menut on aina huolella suunniteltu ensiluokkaisista raaka-aineista, kasvukautta mukaillen ja vastuullisesti tuntien ruoan alkuperä. Moderneja ja yllätyksellisiä makuja, iloa ja väriä elämään!

MENU ITÄMERI

Gratinoitua Itämeren silakkaa, purjua ja granaattiomenaa

Perunarieskaa, karamellisoitua sipulia ja savustettua poronsydäntä

Sienikroketti, mustaa valkosipulia ja osterivinokasta

Paistettua kuhaa, palsternakkaa ja rakuunakastiketta

Hapankermapannacottaa ja passionhedelmää

73

aperitiivi + viiden juoman paketti menulle 59

MENU ADLERFELT

Katkarapua, varsiselleriä ja chiliä

Savustettua maatiaispossua, paprikaa ja romanescoa

Tummasuklaatartaletti ja karviaista

58

aperitiivi + kolmen juoman paketti menulle 39

Ilmoittakaa mahdollisista ruokarajoitteista sovittuun aikaan mennessä. Muokkaamme menun jokaisen vieraan ruokavalioon sopivaksi kauden raaka-aineista. Menuista valitaan vain toinen. Annoksien raaka-aineet saattavat muuttua sesongin ja saatavuuden mukaan.

Käytämme vain huolella valittuja ja vastuullisesti hankittuja kala- ja lihatuotteita. Suosimme luomua ja paikallisesti kasvatettuja raaka-aineita, aina tuntien ruoan alkuperä.

ADLERFELT

SEASONAL GROUP MENUS by ADLERFELT

Our seasonal menus are always carefully created using first-class ingredients, following the growing season and responsibly knowing the origin of the food. Modern and nicely surprising flavors bringing joy to life!

MENU BALTIC SEA

Gratinated Baltic herring with leeks and pomegranate

Potato flatbread with caramelized onions and smoked reindeer heart

Mushroom croquet with black garlic and oyster mushrooms

Pan fried pike perch with parsnip and tarragon sauce

Sour cream pannacotta with passion fruit

73

Aperitif + five-drink-package for the menu 59

MENU ADLERFELT

Shrimps with celery and chili

Smoked pork with bell peppers and romanesco

Dark chocolate tartlet with gooseberries

58

Aperitif + three-drink-package for the menu 39

Please inform us of any food restrictions by the agreed time. We adapt the menu to suit each guest's diet using seasonal ingredients. Only one of the menus is selected. The ingredients of the dishes may change seasonally and subject to availability.

We only use fish and meat products that are carefully sourced.

Favoring organic and locally grown produce, always knowing the origin.

ADLERFELT