



M A S U U N I

B A R & R E S T A U R A N T

10.1.-10.3.2012

Menu Tasting

Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, rucolaa ja pinjansiemeniä
Fluffy Jerusalem artichoke soup with arugula and pine nuts
Cuvée Tradition Demi Sec, 48€ / plo

Luomivasikkaa ja eettisesti tuotettua hanhenmaksaa "Sällvik & Hauhala"
Organic veal tartare with goose liver and lingonberry bread
Sacra Natura, 49€ / plo

Blini, siianmätiä, sipulia, tilliä ja vuolukermaa
Blini with whitefish roe, onion, dill and sourcream
Pierre Peters Cuveé, 8€ / 8cl

Hirvenvasaa kahdella tavalla, puikulaperunakroketti ja puolukkakastiketta
Moose calf with potato croquet and lingonberrysauce
Logan Shiraz, 54€ / plo

Valikoima kotimaisia juustoja
Local Artesan Cheeses
Burmester White Port, 7,31€ / 8cl

Jogurttia, puolukkaa ja omena-karamellikastiketta
Yogurt with lingonberry and apple-caramel sauce
Chateau Le Clou Classic, 8,00€ / 8cl

66€

Menu Tampere

Mika Hävölän kylmäsavustettua ahventa, kampasimpukkaa ja siianmätiä
Cold-smoked perch with scallops and whitefish roe
Little Grazer Sauvignon Blanc, 48€ / plo

Einolan tilan kyyttöä kolmella, papumuhennosta ja paahdettua porkkanaa
Local kyyttö veal with bean stew and roasted carrot
Sacra Natura, 49€ / plo

Valikoima kotimaisia juustoja
Local Artesan Cheeses
Burmester White Port, 7,31€ / 8cl

Ternimaito Creme Brulee ja tyrnisorbettia
Beestings Crème Brûlée with buckthorn-sorbet
Torcolato 11,18€ / 8cl

50€



10.1.-10.3.2012

Menu Masuuni

Luomivasikkatartar ja eettisesti tuotettua hanhenmaksaa ”Sällvik & Hauhala” ja
paahdettua Masuunin puolukkaleipää
Organic veal tartare with goose liver and lingonberry bread
Sacra Natura, 49€/plo

Paistettua kuhaa ”bouillabaisse”, ranskankermaa ja sitruunaa
Fried pike perch “bouillabaisse” with creme fraiche and lemon
Nuestra Senora Portal blanco, 50€ / plo

Valikoima kotimaisia juustoja
Local Artesan Cheeses
Burmester White Port, 7,31€ / 8cl

Mustikkapaistos, valkosuklaavaahtoa ja vadelmaa
Blueberry pie with white-chocolate mousse and raspberry
Beerenauslese Zweigelt Pinot Noir, 11,44€ / 8cl

48€

Menu Veggies

Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, rucolaa ja pinjansiemeniä
Fluffy Jerusalem artichoke soup with arugula and pine nuts
Cuvée Tradition Demi Sec, 48€ / plo

Juustoraviolit Mouhijärven Väinö-valkohomejuustosta, pinaattia ja tomaattia
Cheese ravioli with spinach and tomato
Pinot Gris Laurent Vogt 2009, 52€/plo

Tyrniä ja kuohuviiniä
Buckthorn and sparkling wine

Suklaafondant, maitojäätelöä ja avokadoa
Chocolate fondant with ice-cream and avocado
Banyuls, 8€ / 8cl

42€

