

# LUCY'S NEW YEAR EVE MENUS 89€



## TIKCEET TO RIDE

Lohitatakia, jalopenomajoneesia ja omena-retikkasalaattia  
Salmon tataki with jalapeno mayonnaise, apple and daikon salad (M,G)

Härkätartaria, salottia, sinapinsiemeniä ja dijonmajoneesia  
Beef tartare with brunoises shallot, mustard seeds and dijon mayonnaise (M,G)

Risotto Blancoa ja mustatryffeliä  
Risotto blanco with black winter truffle (L,G)

Hitaasti haudutettua, glaseerattua Osso bucco, karamellisoitua sipulia, maa-artisokkaa ja endiiviä  
Slow cooked and glazed Osso bucco with caramelized onion, Jerusalem artichoke and Belgian endive (L,G)

Lucyn sorbetta  
Lucy's sorbet (M,G)

Tarte tatin ja vaniljajäätelöä  
Tarte tatin with vanilla ice cream (L, Gluten free available)

## YELLOW SUBMARINE

Lohitatakia, jalopenomajoneesia ja omena-retikkasalaattia  
Salmon tataki with jalapeno mayonnaise, apple and daikon salad (M,G)

Siikacevicheä, bergamotti-calamansi leche de tigreä, punasipulia, chiliä, korianteria ja violettia bataattia  
White fish ceviche with red onion, chili, coriander, purple sweet potato and bergamot and calamansi leche de tigre (M,G)

Risotto Blancoa ja mustatryffeliä  
Risotto blanco with black winter truffle (L,G)

Paistettua nieriää, savoiijinkaalia, kurkkua ja romescoa  
Pan seared artic char with savoy cabbage, sliced cucumber and romesco (L,G)

Lucyn sorbetta  
Lucy's sorbet (M,G)

Tarte tatin ja vaniljajäätelöä  
Tarte tatin with vanilla ice cream (L, Gluten free available)

## HIPPY HIPPY SHAKE

Maa-artisokkaa, artisokkavaahtoa, artisokkasipsejä, pikkelöityä sinapinsiementä, omenaa ja lipstikkaöljyä  
Jerusalem artichoke with artichoke foam, artichoke chips, pickled mustard seed and apple lovage oil (L,G)

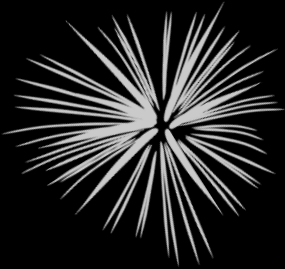
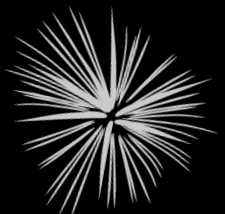
Jicamacevicheä, punasipulia, chiliä, korianteria, palmunyndintä, violettia bataattia, bergamotti-calamansi leche de tigreä  
Jicama ceviche with red onion, chili, coriander, heart of palm, purple sweet potato, bergamot and calamansi leche de tigre (V,G)

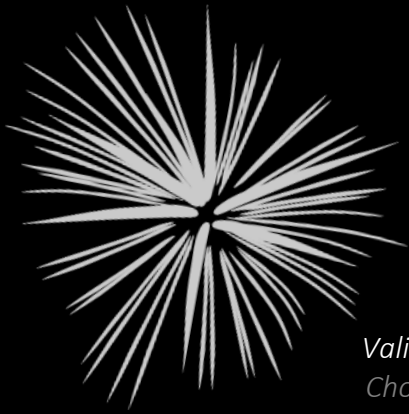
Risotto Blancoa ja mustatryffeliä  
Risotto blanco with black winter truffle (L,G, Available Vegan)

Campanellepastaa, kirsikkatomaattia, shimejisieniä, basilikaa, paahdettua paprika-ndujakastiketta  
Campanelle with cherry tomatoes, shimeji, basil and roast paprika nduja sauce (V, available gluten free)

Lucyn sorbetta  
Lucy's sorbet (M,G)

Pandan-palmulla maustettua sokerikakkua, kookos-tapiocahelmiä ja mangosorbetta  
Pandan flavoured sponge cake with coconut tapioca pearls and mango sorbet (V,G)





## NEW YEAR KIDS MENU

29€

*Valitse yksi alkuruoka, yksi pääruoka ja yksi jälkiruoka.  
Choose one starter, one main course and one dessert.*

### Alkuruoat

Starters

Leipää ja voita

*Bread & butter (L)*

Kurkkua, porkkanaa, kukkakaalia ja sitruunadippiä

*Cucumber, carrot, cauliflower and lemon dip (L,G)*

### Pääruoat

Mains

Tiikerirapupastaa ja beurre monté-kastiketta

*Campanelle pasta with tiger prawns and beurre monté (L)*

Paistettua nieriää, perunaa ja beurre blanc-kastiketta

*Pan-seared Artic char with potatoes and beurre blanc (L,G)*

Leivitettyä kanaa ja ranskalaisia

*Breaded chicken with fries (L)*

### Jälkiruoat

Dessert

Jäätelökeksi

*Ice cream cookies (L)*

Kaksi jäätelöpalloa sekä karamelli tai suklaakastiketta

*Two scoops of ice cream with caramel or chocolate ganache (L,G)*

