



THE BIRCH
NORTHERN LIGHTS RESTAURANT

ALKURUOAT

Porotartar (G,L)

"Pohjoinen klassikko, jonka makuyhdistelmää täydentävät sitruunankuori, Dijon-sinappi ja rapea friteerattu purjo."

€ 28

Välimerellinen kanasalaatti (G,L)

"Raikas sekoitus Renetta-omenaa, akaasiahunajaa, saksanpähkinöitä, rusinoita ja rosmariinikrutonkeja."

€ 18

Yrttimausteinen kasvistartletti (VEG)

"Vegaaninen, yrteillä maustettu piiras, jonka päällä on paahdettua munakoisoa, makeaa punasipulia ja Välimeren marinadeissa kypsyneitä tomaatteja."

€ 16

Tapaslautanen (kahdelle)

"Huolella valittu kokoelma suolaisia herkuja, tasapainotettuna hedelmäisellä sinapilla."

€ 25

PÄÄRUOAT

Arktinen mäntyrisotto (väh. kahdelle henkilölle, V)

"Kypsytettyä parmesaania, männynneulasuutetta, pinjansiemeniä ja sitruunankuorta."

€ 30

Perinteinen poronkärstys (G,L)

"Lappilainen perinteinen poronkärstys silkkisen perunamuusin ja itse tehdyn puolukkahillon kera."

€ 38



THE BIRCH
NORTHERN LIGHTS RESTAURANT

PÄÄRUOAT

Keittiömestarin päivän kala (L)

"Tarjoillaan beurre blanc -kastikkeen ja sesongin vihannesten kera."

€ 33

Kana cacciatora (G)

"Pitkään haudutettua kanaa tomaattien, oliivien ja makeaksi kypsyneen sipulin kera."

€ 26

JÄLKIRUOAT

Tarte Tatin (L, GL)

"Karamellisoituja omenoita omenat herkullisen rapeassa voitaikinassa."

€ 13

Suklaa-semifreddo (L)

"Samettinen suklaaherkku tuoreiden marjojen ja raikkaan hedelmäkulin kera."

€ 13