



GASTROBAR

Veitsitehdas

MENU ISÄNPÄIVÄLOUNAS

ALKUUN NOUTOPÖYDÄSTÄ

Valikoima salaatteja, pikkeleitä ja alkupaloja

PÄÄRUOKA

Myskikurpitsa risottoa ja savutofua (L,G)

-Pyydettyessä vegaanisena
tai

Kevyesti savustettua lohta (L,G)

-Sienikastiketta ja puikulamuusia
tai

Peurakäristystä, paikallisesta peurasta (L,G)

- Puolukkahilloketta ja suolakurkkua

JÄLKIRUOKA NOUTOPÖYDÄSTÄ

Kakkubuffet, donitseja

36 € / 18 € alle 12-vuotiaat

L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen

Kysy lisää allergeeneistä henkilökunnalta.

Alkuperämaat: Peura Fiskarsista, lohi Suomesta



GASTROBAR

Veitsitehdas

FATHER'S DAY LUNCH MENU

TO START – FROM THE BUFFET

A selection of salads, pickles, and appetizers

MAIN COURSE

Butternut squash risotto with smoked tofu (LF, GF)

– Available vegan upon request

or

Lightly smoked salmon (LF, GF)

– Served with mushroom sauce and Finnish almond potatoes mash

or

Sautéed venison, locally sourced (LF, GF)

– Served with lingonberry compote and pickled cucumber

DESSERT – FROM THE BUFFET

Cake buffet, donuts

€36 / €18 for children under 12

LF = lactose-free, GF = gluten-free, V = vegan

Please ask the staff for more information about allergens.

Origin of ingredients: Venison from Fiskars, salmon from Finland