

LUX MUSICAE MENU 14.11.2025 klo 19.00-21.30

Yrtti-vihersalaatti ja vadelmavinaigrette V,M,G
Paahdettu myskikurpitsa-linssisalaatti V,M,G
Sydänsalaattia ja raastettua Västerbotten-juustoa L,G
Mummonkurkkua ja tilliä V,M,G
Marinoituja kasviksia V,M,G
Graavilohi ja piparjuurikastike L,G
Kylmäsavustettua haukea ja kapriskreemi L,G

Kananrintaa sitruuna-yrttikastikkeessa L,G
Paahdettua karitsaa ja savustettua voikastiketta L,G
Hitaasti paahdettua nyhtökauraa ja bataattia V,G
Uunijuureksia ja hunajaa L,G
Yrttiperunaa L,G

Saaristolaisleipää L ja yrttilevite

Metsämustikkajogurtti L
Metsämustikkakompottia, silkkinen jogurttimousse,
rapea mantelikeksi ja katajanmarjasiirappia

Kahvi/tee

39€

"Maa ja virtaavat vedet"

Menun teemaa haettu Lux Musicaen teemasta.

Virtaavan veden raikkaus, kevyet ja kirkkaat maut puhtaasta luonnosta.

Maan sydäimestä tuleva täyteläisyys, juurekset, yrtit ja liha.

Jälkiruoka vie meidät pohjoisen metsien ja lähteiden tunnelmaan.

L = Laktoositon M = Maidoton G=Gluteeniton VL= Vähälaktoosinen V= Vegaaninen
Pidätämme oikeuden muutoksiin.