LAMYKIN'S
COOKHOUSE

since 2014

MENU 42 €
TALON SUOSIKIT

VALITSE 3 RUOKALAJIA: ALKUPALA, PÄÄRUOKA JA JÄLKIRUOKA

ALKUPALAT

VIHREÄ SALAATTI (L, G)
jäävuorisalaattia, jääsalaattia, tomaattia, kurkkua,
Balsamico di Modena, ekstraneitsytoliiviöljyä
tai

JÄTTIKATKARAVUT (L)
paistetut jättikatkaravut voin, valkosipulin ja valkoviinin kera,
grillattua patonkia, sitruunaa
tai

TERIYAKI ANKKA (L, G)
n. 80 g ankanrinnan viipaleita (Ranska), puolukkaa, hunajaa, teriyaki-kastiketta

HIILIGRILLISTÄ

NEW YORK STEAK (L)
n. 220 g naudan ulkofileetä (Suomi), cowboy-voita, ranskalaisia,
kirsikkatomaatteja, vihreitä papuja, punaviinikastiketta
tai

GRILLATTU LOHI (L, G)
n. 190 g merilohta, sitruunaa, valkosipulilla ja parmesaanilla maustettuja talon
maalaisperunoita, kirsikkatomaatteja, vihreitä papuja, grillattua kesäkurpitsaa,
paprikaa, punasipulia, gremolatakastiketta
tai

BBQ RIBS (L, G)
n. 350 g 15 tuntia miedossa lämmössä kypsennettyä ja BBQ-kastikkeella siveltyä
porsaan kylkeä (Suomi), ranskalaisia, grillattua maissia sekä coleslaw-salaattia

JÄLKIRUOKA

NEW YORK CHEESECAKE
talon juustokakku mansikkakastikkeella
tai

JÄÄTELÖPALLO
vanilja / suklaa / lakritsi

L - Laktoositon, G - gluteeniton Kerrohan allergioistasi tilauksen yhteydessä. Keittiössämme käytetään yhteisiä valmistuslaitteita (emme voi taata 100 % allergeenittomuutta), mutta autamme mielellämme löytämään turvallisen vaihtoehdon mahdollisuuksien mukaan.

LAMYKIN'S
COOKHOUSE

since 2014

MENU 52 €
PREMIUM PIHVIT

VALITSE 3 RUOKALAJIA: ALKUPALA, PÄÄRUOKA JA JÄLKIRUOKA

ALKUPALAT

VIHREÄ SALAATTI (L, G)
jäävuorisalaattia, jääsalaattia, tomaattia, kurkkua,
Balsamico di Modena, ekstraneitsytoliiviöljyä
tai

JÄTTIKATKARAVUT (L)
paistetut jättikatkaravut voin, valkosipulin ja valkoviinin kera,
grillattua patonkia, sitruunaa
tai

TERIYAKI ANKKA (L, G)
n. 80 g ankanrinnan viipaleita (Ranska), puolukkaa, hunajaa, teriyaki-kastiketta

HIILIGRILLISTÄ

Pihvit tarjoillaan valkosipulilla ja parmesaanilla maustettujen talon maalaisperunoiden, kirsikkatomaattien, vihreiden papujen, grillatun kesäkurpitsan, paprikan, punasipulin ja confit-valkosipulin kera

RIB-EYE (L)
n. 250 g marmoroitua Black Angus -naudan entrecôtea (Uruguay),
cowboy-voita, punaviinikastiketta tai chimichurrikastiketta
tai

CHATEAUBRIAND (L, G)
n. 200 g naudan sisäfileen viipaleita (Suomi), voita, chateaubriand-kastiketta
tai

PIPPURIPIHVI (L, G)
n. 200 g naudan sisäfileetä (Suomi), voita, pippurikermakastiketta

JÄLKIRUOKA

NEW YORK CHEESECAKE
talon juustokakku mansikkakastikkeella
tai

JÄÄTELÖPALLO
vanilja / suklaa / lakritsi

L - Laktoositon, G - gluteeniton Kerrohan allergioistasi tilauksen yhteydessä. Keittiössämme käytetään yhteisiä valmistuslaitteita (emme voi taata 100 % allergeenittomuutta), mutta autamme mielellämme löytämään turvallisen vaihtoehdon mahdollisuuksien mukaan.