S E T M E N U S

Set menut ryhmille ja isoille seurueille. Valitse enintään kaksi menua.
Ryhmävaraukset menuineen vain sähköpostilla: contact@slobros.fi
Set menus for groups. Choose the maximum of two menus. Bookings only via email: contact@slobros.fi



H I G H G A T E 47€
Viinimenu/wines 31€

Västerbottenilla gratinoitua valkosipulileipää
(L, saatavissa G)
Garlic bread with Västerbotten cheese
(LF, GF available)

***

Sous vide -naudan niskaa, myskikurpitsapyreetä,
purppuraporkkanaa ja pistaasi-gremolataa (L, G)
Sous vide beef chuck with butternut squash purée,
purple carrot & pistachio gremolata (LF, GF)

***

Crème brûlée: rosmariini-paahtovanukasta
ja kandeerattua appelsiiniä (L, G)
Rosemary crème brûlée with candied orange (LF, GF)



B R I C K L A N E 43€
Viinimenu/wines 31€

Ranskalainen sipulikeitto ja gratinoitua hapanjuurileipää
(L, saatavissa G ja VE)
French Onion Soup with gratinéed sourdough (LF, GF and VE available)

***

Pappardelle-pastaa ja kauden sieniä tryffeliliemessä,
purjoa, pinjansiemeniä ja manchegoa (L, saatavissa G ja VE)
Pappardelle with seasonal mushrooms in truffle broth,
leeks, pine nuts & manchego (LF, GF and VE available)

***

Talon gelatoa, marinoituja marjoja
ja paahdettua valkosuklaata (VL, G, saatavissa L ja VE)
Housemade gelato with marinated berries
& roasted white chocolate (LL, GF, LF and VE available)

E A S T E N D 46€
Viinimenu/wines 31€

Sammakon reisiä, Cáfe de Paris -voita,
hapanjuurileipää ja mustaa aiolia (L, saatavissa G, sis. kalaa)
Frog Legs with Café de Paris butter,
sourdough & black aioli (LF, GF available)

***

Talon curry: maissikananrintaa, basmatiriisiä, flat breadia,
piccalillia ja seesami-smetanaa (L, saatavissa G)
House Curry: Corn-fed chicken breast, basmati rice,
flatbread, piccalilli & sesame sour cream (LF, GF available)

***

Sticky toffee pudding: tahmeaa taatelikakkua,
kinuskia ja ranskankermaa (L)
Sticky Toffee Pudding: Date sponge cake, toffee sauce & crème fraîche (LF)

