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)

E A S T E N D 46€
Viinimenu/wines 31€

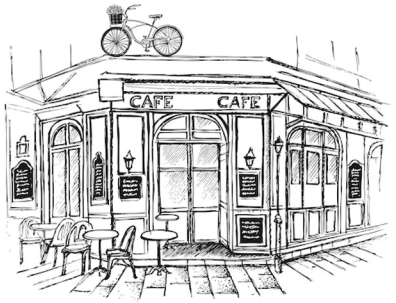
Sammakon reisiä, Cáfe de Paris -voita,
hapanjuurileipää ja mustaa aiolia (L, saatavissa G, sis. kalaa)
Frog Legs with Café de Paris butter,
sourdough & black aioli (LF. GF available)

***

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)

***

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





C H R I S T M A S 49€
Viinimenu/wines 31€

Kylmäsavulohta, briossia, tillikreemiä,
kirjolohen mätiä ja klementiiniä
(L, saatavissa G)
Cold-smoked salmon, brioche, dill crema, roe and clementine
(LF. GF available)

***

Sinappikuorrutettua possunkylkeä, siiderikastiketta,
haudutettua punakaalia ja rosmariiniperunaa (L, G)
Mustard-glazed pork belly, cider sauce, braised red cabbage
and rosemary potatoes (LF, GF)

***

Tahmeaa taatelikakkua, piparijäätelöä
ja paahdettua valkosuklaata (VL)
Date sponge cake, gingerbread ice cream
and roasted white chocolate (LL)

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)