# AAVA

### Alkuruoat

### Maa-artisokkakeittoa ja 18€ tryffeliöljyä

Samettista maa-artisokkakeittoa, viimeisteltynä valkotryffeliöljyllä ja paahdetuilla siemenillä.

#### Härkätartar 'AAVA' 22€

Käsinleikattua kotimaista härän sisäfileetä, kapriksia, keltuaiskreemiä ja rapeaa perunaa.

### Paahdettua 24€ kampasimpukkaa ja

Karamellisoitua kampasimpukkaa, kukkakaalipyreetä ja kevyesti pikkelöityä omenaa.

kukkakaalia

### Burrata ja viikunaa 19€

Kermaista burrata-juustoa, balsamicolla glaseerattua viikunaa, pinjansiemeniä ja basilikaa.

## Pääruoat - Meren antimia

### Paistettua kuhaa ja rapukastiketta

42€

38€

Voissa paistettua kuhafileetä, kermaista rapukastiketta, tilliperunaa ja parsaa.

### Hiillostettua nieriää ja Beurre Blanc

Rapeanahkaista nieriää, Beurre Blanc -kastiketta, purjomuhennosta ja kirjolohen mätiä.

### Kuningasrapua Thermidor 68€

Gratinoitua kuningasrapua klassisella Thermidor-kastikkeella, tarjoiltuna sahramirisoton kera.

#### Risotto 'Frutti di Mare' 36€

Kermainen sahramirisotto, sinisimpukoita, jättikatkaravunpyrstöjä ja tuoreita yrttejä.

## Pääruoat – Maalta ja metsästä

## Karitsan kare ja 46€ rosmariinikastiketta

Yrteillä kuorrutettua karitsan karetta, tummaa rosmariinikastiketta ja palsternakkapyreetä.

### Poron ulkofileetä ja 54€ riistakastiketta

Täydellisen kypsää poron ulkofileetä, kermaista riistakastiketta, perunafondant ja puolukkaa.

### Ankanrintaa ja kirsikkaa 39€

Paahdettua ankanrintaa, tummaa kirsikkakastiketta ja perunasellerigratiinia.

### Wagyu-härän ulkofileetä 95€

Japanilaista A5 Wagyu-härän ulkofileetä, tryffeliperunapyreetä ja punaviinikastiketta.

## Jälkiruoat

### Suklaafondant ja 16€ vadelmasorbettia

Lämmin, valuvasydäminen suklaafondant, tarjoiltuna raikkaan vadelmasorbetin kera.

### Tyrniposset ja valkosuklaata 15€

Kirpeänmakea tyrniposset, paahdettua valkosuklaata ja marenkia.

### Crème brûlée 14€

Klassinen vaniljatangolla maustettu crème brûlée rapealla sokerikuorella.

### Juustolajitelma 'AAVA' 18€

Valikoima kotimaisia ja eurooppalaisia juustoja, viikunahilloketta ja siemennäkkileipää.

## Cocktailit ja Juomat

### Viinilista

<b>Espresso Martini</b> Vodka, kahvilikööri, tuore espresso.	16€	Valkoviini, Georg Breuer Riesling Sauvage Saksa, 16 cl / 75 cl	16€ / 75€
<b>Dry Gin Martini</b> Helsinki Dry Gin, kuiva vermutti, oliivi.	17€	Punaviini, Viña Pomal Crianza, Rioja Espanja, 16 cl / 75 cl	12€ / 55€
AAVA Signature Mocktail  Raikas alkoholiton cocktail kauden parhaista mauista.	9€	Punaviini, Tommasi Amarone Classico Italia, 16 cl / 75 cl	22€ / 120€

Ranska, 12 cl / 75 cl

Aperol, Prosecco, soodavesi,

appelsiini.