

BISTRO MENU

ateneum
bistro

Kuohkeaa kukkakaalikeittoa, sitruunaöljyä ja crumble paahdetusta kukkakaalista ja mantelista (V,G) Pieni annos 10 € / Iso annos 13 €
Cauliflower soup with lemon oil and roasted almond & cauliflower crumble (V,GF)
Starter course 10 € / Main course 13 €

Lehtikaali-pestopastaa ja marinoitua fetajuustoa (VL) 14 €
Kale & pesto pasta with marinated feta cheese (LL) 14 €

Katkarapu-skagen käsin kuorituista katkaravuista, mummonkurkkua, marinoitua punasipulia ja versosalaattia leivällä (M) 15 €
Shrimp skagen on toasted bread with pickled cucumber, marinated onion & sprouts (DF) 15 €

Paistettua lohta, luomu spelttiä, punajuurta ja pikkelöityjä suppilovahveroita (M) 19 €
Fried salmon with organic spelt & beetroot and pickled funnel chanterelle (DF) 19 €

Maitosuklaakakkua, mariannemoussea, vadelma-fluidia ja tuoreita vadelmia (VL,G) 10 €
Milk chocolate cake with mint & cocoa mousse and raspberry fluid (LL,GF) 10 €

Ateneumin taidemenu / Ateneum art menu 39 €

Kuohkeaa kukkakaalikeittoa, sitruunaöljyä ja crumble paahdetusta kukkakaalista ja mantelista (V,G)
Cauliflower soup with lemon oil and roasted almond & cauliflower crumble (V,GF)

Paistettua lohta, luomu spelttiä, punajuurta ja pikkelöityjä suppilovahveroita (M)
Fried salmon with organic spelt & beetroot and pickled funnel chanterelle (DF)

Maitosuklaakakkua, mariannemoussea, vadelma-fluidia ja tuoreita vadelmia (VL,G)
Milk chocolate cake with mint & cocoa mousse and raspberry fluid (LL,GF)

Lisätietoja annosten allergeeneista henkilökunnalta.

More information about allergens from the staff.

Kaikki hinnat sisältävät arvonlisäveron 14%.

All prices have value added tax 14% included.