

# MENU

by TOMI BJÖRCK

---

LA ROSE, ROSELLA  
3-19.2 2012



---

**Tomi Björck** är för närvarande en av Finlands "hetaste" köksmästare. Han innehar mer än 10 års erfarenhet från topprestaurangkök runtom i världen. För den stora finländska publiken är Tomi känd som domare i MasterChef Suomi samt för topprestaurangerna Farang och Gaijin i Helsingfors, som serverar modern asiatisk mat. Tomi utlovar att "den sanna yrkesskickligheten syns på tallriken – smaken, harmonin och dofterna garanterar en minnesvärd måltidsupplevelse".

---

## FÖRRÄTTER

EUR

SEK

Rökt lax med nahm-jimsås, rostade jordnötter och chao plu blad (G,L)

8,50

81:00

**VINREKOMMENDATION – PRIVATE BIN RIESLING**

Pilgrimsusslor i sitt skal med yzuhonungsdressing, sjögräskaviar och japansk minikrasse (G,L)

10,00

95:00

**VINREKOMMENDATION – PRIVATE BIN RIESLING**

## VARMRÄTTER

EUR

SEK

Friterad soft-shell krabba med grön mangosallad, pomelo, mynta och jordnötter (G,L)\*

24,00

228:00

**VINREKOMMENDATION – CELLAR SELECTION VIOGNIER**

Panang currykalv med ingefärsrelish och rostad kokos (G,L)

22,00

209:00

**VINREKOMMENDATION – CELLAR SELECTION PINOT NOIR**

Misoglacerad kalvkind med dashi buljong, rostad svamp, salladslök och daikon rättika (G,L)\*

24,00

228:00

**VINREKOMMENDATION – CELLAR SELECTION PINOT NOIR**

## DESSERTER

EUR

SEK

Sake blueberry – blåbärssorbet, sakegelé, lime- och vitchoklad cremeaux samt blåbärships (G)

8,50

81:00

**VINREKOMMENDATION – PRIVATE BIN GEWÜRZTRAMINER**

Satay banankaka – jordnötskrème och bananglass med karamelliserade jordnötter (L)

8,50

81:00

**VINREKOMMENDATION – 8CL YALUMBA BOTRYTIS VIOGNIER 2009  
AUSTRALIA EUR 6,50 SEK 62:00**

G) Naturligt glutenfri

(L) Laktosfri

**\*VIKING CLUB – MEDEMSFÖRMÅN –10 % FRÅN MENYPRISERNA**

VILLA  
**MARIA  
 ESTATE**

NEW ZEALAND WINES

|                             |       | EUR          | SEK          |
|-----------------------------|-------|--------------|--------------|
| Private Bin Sauvignon Blanc | 1/1   | <b>26,00</b> | <b>247:-</b> |
|                             | 24 cl | 8,50         | 81:-         |
|                             | 16 cl | 6,00         | 57:-         |
| Cellar Selection Viognier   | 1/1   | <b>31,00</b> | <b>295:-</b> |
|                             | 24 cl | 10,00        | 95:-         |
|                             | 16 cl | 7,00         | 67:-         |
| Private Bin Gewürztraminer  | 1/1   | <b>26,00</b> | <b>247:-</b> |
|                             | 24 cl | 8,50         | 81:-         |
|                             | 16 cl | 6,00         | 57:-         |
| Private Bin Riesling        | 1/1   | <b>25,00</b> | <b>238:-</b> |
|                             | 24 cl | 8,00         | 76:-         |
|                             | 16 cl | 5,50         | 52:-         |
| Cellar Selection Pinot Noir | 1/1   | <b>31,00</b> | <b>295:-</b> |
|                             | 24 cl | 10,00        | 95:-         |
|                             | 16 cl | 7,00         | 67:-         |

| <i>Take away</i>            |     | EUR          | SEK          |
|-----------------------------|-----|--------------|--------------|
| Private Bin Sauvignon Blanc | 1/1 | <b>11,50</b> | <b>109:-</b> |
| Cellar Selection Viognier   | 1/1 | <b>14,70</b> | <b>140:-</b> |
| Private Bin Gewürztraminer  | 1/1 | <b>11,50</b> | <b>109:-</b> |
| Private Bin Riesling        | 1/1 | <b>10,00</b> | <b>95:-</b>  |
| Cellar Selection Pinot Noir | 1/1 | <b>11,90</b> | <b>113:-</b> |