

# BISTRO MENU

---

Gratinoituja etanoita, Peltolan sinihomejuustoa ja paahdettua hapanjuurileipää  
Gratinated escargots with Peltola Blue cheese and sourdough bread (L)  
16 €

Paahdettua maa-artisokkakeittoa ja tryffelikreemiä  
Roasted Jerusalem artichoke soup with truffle cream cheese (L)  
14 € / 17 €

Myskikurpitsarisotto, pikkelöityä kurpitsaa ja vuohenjuustovaahtoa  
Butternut squash risotto, pickled butternut squash and goat cheese foam (L,G)  
18 €

Paistettuja perunagnoccheja ja metsäsieniä  
Fried potato gnocchis with forest mushrooms (V)  
18 €

Paistettua lohta, sitruuna-yrttiöljyä, palsternakkapyrettä ja ruusukaalia  
Fried salmon, lemon herb oil, parsnip purée and brussels sprouts (L,G)  
23 €

## LAPSILLE / FOR KIDS

Naudanlihapyörykät tomaattikastikkeessa ja pennepastaa  
Meatballs in tomato sauce and penne pasta (M)  
8 €

# ateneum bistro

L = Laktoositon / Lactose-free  
G = Gluteeniton / Gluten-free  
V = Vegaaninen / Vegan  
M = Maidoton / Milk-free