

*WARMLY WELCOME TO
FAROUGE CHRISTMAS LUNCH!*

Joululounas tarjoillaan tiistaista perjantaihin 3.-13.12. klo. 11.30-15.00 poislukien 6.12.
Christmas lunch is served Tue-Fri 3rd-13th of December at 11.30-15.00 excluding 6.12.

APERITIF

Farouge Glögi 13,20 / Alkoholiton glögi 10,20
Domaine Coller Nord-Sud, Champagne, France 16,5

STARTERS

SCALLOPS & ARTICHOKE 16,00 G, L
Kampasimpukkaa, maa-artisokkaa & sahrami-öljyä
Scallops, Jerusalem artichoke & saffron oil

MOUSSE 14,00 G
Kananmaksan moussetta, granaattiomenaa & focaccia
Chicken liver mousse, pomegranate & focaccia

3 DIPS SELECTION 14,00
Hummus, Baba Ghanoush & Muhammara G, L, V

MAIN COURSES

CAULIFLOWER 25,00 G, L, V
Paahdettua kukkakaalia, favapapu purè & persilja-valkosipuli-öljyä
Roasted cauliflower, fava bean pure & garlic parsley oil

SEA BASS 35,00 G, L
Paistettua sea bassia, pinaattia ja juureksia & linsejä
Pan fried sea bass with spinach, root vegetables & lentils

CHICKEN & PISTACHIOS 30,00 L
Pistaasivoilla täytettyä kananpojanrintaa & korianterikastiketta
Chicken breast fillet stuffed with pistachios butter & coriander sauce

LAMB 29,00 G, L
Hitaasti haudutettua lampaanpotkaa, punaviinikastiketta & perunamuhennosta
Overnight braised lamb shank, red wine sauce & mash potatoes

SWEETS

CLASSIC CHOCOLATE FONDANT 13,00 L

CRÈME BRÛLÉE 13,00 G, L
Rosmariinilla ja appelsiinilla maustettua paahtovanukasta.
Crème brûlée with rosemary & orange

Libanonilainen kahvi tai tee / Lebanese coffee or tea 5,00

WINES

Ksara Blanc be Blanc, Vallée de la Békaa 12,10 / 70
Château Ksara Reserve du Couvent, Vallée de la Békaa 12,10 / 70

FAROUGE

EST. 1995