

RUOKALISTA

ALKURUOAT

- Savustettua siikaa mallasbriossilla (L)** 14,50 €
mummonkurkkua ja siianmätää
- Härkätartar (L, G, P)** 14,50 €
pikkelöityä punajuurta, poltettua hasselpähkinää,
friteerattua maa-artisokkaa
- Curryvoissa paistettua kampasimpukkaa (L, G)** 14,50 €
kukkakaalipyreetä, ilmakeivattua kinkkua ja merikorallia
- Kuohkeaa korvasienikeittoa (L)** 13,50 €
savustettua porkkanaa, rouhittua saaristolaisleipää

PÄÄRUOAT

- Grillattua nieriää (L, G)** 26,50 €
beurre blanc -kastiketta, kirjolohenmätää ja fenkolia
- Paistettua turskaa (L)** 26,90 €
savurapukastiketta, pikkelöityä kyssäkaalia, meritryffeliä ja
friteerattua dulce-levyä
- Paistettua vasikan ulkofileetä ja kateenkorvaa (L)** 29,50 €
karamellisoitua sipulia, siitakesieniä ja madeirakastiketta
- Kappelin valkohomejuustolla maustettua emmervehnää** 23 €
paahdettua punajuurta, kuningasosterivinokasta ja
kuivattua mustaherukkaa

JÄLKIRUOAT

- Suklaafondant (P)** 9,50 €
vaniljajäätelöä ja karpaloa
- Crème brûlée (L, G)** 9 €
marinoitua appelsiinia ja tyrnigranitaa
- Kookossorbetti (L)** 9,50 €
keksimurua, suolakinuskia ja passionhedelmävahtoa
- Kappelin juustolan Lempeä Loreley -valkohomejuustoa (P)** 7 €
kvittenihiiloketta ja pähkinä-hedelmäleipää



L = laktoositon

G = gluteenittomista raaka-aineista valmistettu

P = sisältää pähkinää tai mantelia

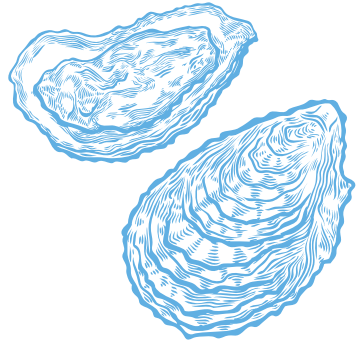
Valmistamme G-merkityt annokset gluteenittomista raaka-aineista, mutta samoissa tiloissa käsitellään muun muassa tavallisia jauhoja.

KLASSIKOT

OSTERIT (Fine de Claire)

Sitruunalla ja salottisipulivinaigretella (L, G)	3,50 €/kpl
Misokastikeella (L, G)	3,50 €/kpl
Gruyère-juustolla gratinoituna (L)	3,90 €/kpl
Osteriplatter (10 kpl)	30 €

Sitruunaa, salottisipulivinaigrettea ja misokastiketta



Huom! Osterit ovat herkullisia, mutta niiden syömiseen sisältyy riskejä: ostereissa on joskus viruksia tai bakteereita, joita ei voi havaita avattaessa tai syödessä.

ÄYRIÄISVATI

Jäämeren katkarapuja
valikoima simpukoita
savustettuja katkarapuja
merirapu
osteri
kampusimpukka
taskuravunsaaksi
Bassin skagen
salottisipulivinaigrettea
sitruunamajoneesia
misokastiketta
Rhode Island -kastiketta
wakame
Grynin paahtoleipää

45 €

ÄYRIÄISVATI ROYAL

täydennä äyriäisvattia
puolikkaalla hummerilla

64 €

(äyriäisvadin sisältö saattaa vaihdella saatavuuden mukaan)

Savustettuja katkarapuja 250 g (L, G) 15,50 €
Rhode Island -kastiketta

Jäämeren katkarapuja 250 g (L, G) 15,50 €
Rhode Island -kastiketta

Sinisimpukat ja ranskalaiset (L, G) 16,50 €
aiolia

Bouillabaisse (L) 13,50/19,50 €
juureen leivottua leipää ja rouillea

Bassin toast skagen (L) 14,50 €
käsien kuorittuja katkarapuja ja siianmätää

Vuohen gruyère-juustolla
gratinoitua hummeria (L) 24 €
pikkelöityä tomaattia

Hummerin lisukkeeksi ranskalaiset tai
bataattiranskalaiset hintaan 3 €

LISUKKEET

Ranskalaiset perunat (L, G) 6,50 €
aiolia

Bataattiranskalaiset (L, G) 6,50 €
sitruunamajoneesia

DeliVerden salaatteja (L, G) 4,50 €
ranskalaista sinappikastiketta

Grynin paahtoleipää 3 €

BASSI

- BAR & RESTAURANT -

MENUT

BASSIN KOLMONEN

KALA

Savustettua siikaa mallasbriossilla (L)
mummonkurkkua ja siianmätää

Grillattua nieriää (L, G)
beurre blanc-kastiketta,
kirjolohebmätää ja fenkolia

Crème brûlée (L, G)
marinoitua appelsiinia ja
tyrnigranittaa

LIHA

Härkätartar (L, G, P)
pikkelöityä punajuurta,
poltettua hasselpähkinää,
friteerattua maa-artisokkaa

**Paistettua vasikan
ulkofileetä ja
kateenkorvaa** (L)
karamellisoitua sipulia,
siitakesieniä ja madeira-
kastiketta

Suklaafondant (P)
vaniljajäätelöä ja karpaloa

KASVIS

**Kuohkeaa
korvasienikeittoa** (L)
savustettua porkkanaa ja
rouhittua saaristolaisleipää

**Kappelin
valkhomejuustolla
maustettua emmervehnää**
paahdettua punajuurta,
kuningasosterivinokasta ja
kuivattua mustaherukkaa

Kookossorbetti (L)
keksimuraa, suolakinuskia
ja passionhedelmävaahtoa

48 €

48 €

44 €

VIINIPAKETTI MENULLE 29 €

tarjolla myös alkoholiton vaihtoehto

BASSIN VITONEN

Savustettua siikaa mallasbriossilla (L)
mummonkurkkua ja siianmätää

Kuohkeaa korvasienikeittoa (L)
savustettua porkkanaa ja rouhittua saaristolaisleipää

Paistettua turskaa (L)
savurapukastiketta, pikkelöityä kyssäkaalia,
meritryffeliä ja friteerattua dulcelevää

**Kappelin juustolan Lempeä
Loreley -valkhomejuustoa**
kvittienihilloketta ja pähkinä-hedelmäleipää

Crème brûlée (L, G)
marinoitua appelsiinia ja tyrni-granittaa

64 €

VIINIPAKETTI MENULLE 44 €

tarjolla myös alkoholiton vaihtoehto

KAHVIT JA TEET

Kahvi 3 €

Kahvimme on aina luomua

Espresso 3 €

Doppio 4 €

Cappuccino 4,50 €

Caffè latte 4,50 €

Macchiato 4 €

Cafe Lungo 3,50 €

Cafe Corretto 5,50 €

Espresso + Sambuca

Tee 3 €

AVECIT

Hennessy V.S. 8 €

Jaloviina* 6 €

Calvados Pomme 9 €

Prisonnière 9 €

Amaretto 6 €

Baileys Original 6 €

Irish Cream

BASSIN APERITIIVIT



Bassi

Bassin talon suunnitelleen Charles (Carlo) Francesco Bassin nimikko-cocktailissa on ripaus mansikkaa, hyppysellinen karpaloa, aavistus akvaviittia ja paljon rakkautta. Juoma tarjoillaan pienestä lasipullosta.

10 €

Veuve Clicquot 10 cl

12 €

Napue tonic

13 €

Manhattan

11 €

Dry Martini

11 €

Negroni

11 €

