



DESSERTS

CARAMEL PIE

Karamellipiiras, ganachea ja sormisuolaa
Caramelized brown sugar pie with whipped ganache and finger salt (L)

COCONUT & MISO

Kookoskakkua ja misojäätelöä
Coconut cake with miso ice cream (L,G)

CHOCO & RASPBERRY

Suklaapossattia, vadelmasorbettia, marenkia, crumblea ja tuoretta vadelmaa
Chocolate posset, raspberry sorbet, meringue, crumble and fresh raspberries (V,G)

ICE CREAM / SORBET

1 pallo Lucyn jäätelöä tai sorbettia. Kysy valikoimaa tarjoilijalta!
1 scoop of Lucy's ice cream or sorbet. Ask your waiter for the daily flavors! (L,G)

TARTE TATIN +5€

Omena tarte tatin, Lucyn vaniljajäätelöä ja karamellikastiketta
Apple tarte tatin with Lucy's vanilla ice cream and caramel sauce (L)



LUCY IN THE SKY



LUCY IN THE SKY



DINING FOR TWO

Kampanja sisältää valitsemasi alkuruoan & pääruoan tai pääruoan & jälkiruoan sinulle ja seuralaisellesi.

Juomat ja kampanjan muut ruoat maksetaan normaalisti ruokailun päätteeksi.

Lämpimästi tervetuloa!

The Dining for Two campaign includes a starter & main course or main course & dessert for you and your companion.

Please see the Amex App for further information.

Possible drinks and other food will be paid for regularly at the end of the meal.

You're warmly welcome to our rooftop restaurant!

STARTERS

VITELLO TONNATO

Ohueksi siivutettua vasikan ulkofileetä, tonnikalamoussea, parmesaania, friteerattuja kapriksia ja minirucolaa
Thinly sliced veal loin, tuna mousse, parmesan, deep-fried capers and mini rucola (L,G)

TARTARE NO. 7

Härkätartaria, keltuaiskreemiä, dijon-sinappia, hopeasipulia, pecorinokreemiä ja perunasipsejä
Beef tartare, egg yolk cream, dijon mustard, silver onion, pecorino cream and potato chips (L,G,M)*

WHITEFISH CEVICHE

Siikacevicheä, kurkkua, korianteria, chiliä, lootuksenjuurta, punasipulia ja mango leche de tigreä
Whitefish ceviche, cucumber, coriander, chili, lotus roots, red onion, and mango leche de tigre (M,G)

CRUNCHY TACO

Pibil-kanaa rapeassa maissikuoressa, punasipulia, kaalia, tulista majoneesia ja seesaminsiemeniä
Corn taco shell, pibil chicken, red onion, cabbage, spicy mayonnaise, sesame seeds (M,G)

SPRING ROLL

Kevätkääryle; kaalia, mustasientä, porkkanaa, inkivääriä, vermicellinoodelia ja sweet chili -kastiketta
Cabbage, black fungus, carrot, ginger, vermicelli noodle and sweet chili sauce (V)

STARTER SUSHI

6kpl Surimi Uramaki, Lohi nigiri (M,G)

BURRATA +5€

Burrataa, hiillostettua tomaattia, basilikaöljyä ja focacciaa
Burrata, charred tomatoes, basil oil and crispy focaccia (G)*

TOAST SKAGEN +5€

Lucyn hapanjuurileipää, käsinkuorittuja katkarapuja, punasipulia, tilliä ja sitruunamajoneesia
Lucy's sourdough bread, hand-peeled shrimps, red onion, dill and lemon mayonnaise (L,G,M*)*

SIDES

GREEN BOWL +8€

Salaattia, retikkaa, baby-porkkanaa, haricot-papuja, granaattiomenaa, granny smith -omenaa, hunajapekaanipähkinää ja sitruuskastiketta
Lettuce, radish, baby carrot, haricot, pomegranate, granny smith apple, honey pecans and citrus dressing (M,G)

LUCY'S FRIES +9€

Lucyn ranskalaisia, parmesaania, yrttejä ja jalopenomajoneesia
Lucy's fries with parmesan, herbs and jalapeno mayonnaise (L,G,M)*

BREAD & BUTTER +7€

Kori talon hapanjuurileipää ja vispattua voita
A basket of house made sourdough bread with whipped butter (L,G,M*)*

CRISPY POTATOES +8€

Friteerattuja lyttyperunoita, yrttejä, ja valkosipulia
Deep-fried smashed potatoes served with herbs and garlic (M,G)

*Saatavilla gluteenitomana, vegaanisena, maidottomana
**Available gluten-free / vegan / milk-free*

MAINS

IBERICO & BROCCOLINI

Sherryllä glaseerattua Iberico-porsaan ulkofileetä, hiillostettua broccolinia ja ruskistettu voi -hollandaisea
Iberico loin, charred broccolini, sherry glaze and brown butter hollandaise (L,G)

SCHNITZEL & ANCHOVY

Leivitettyä vasikan ulkofileetä, anjovis-yrttivoita, paahdettuja kapriksia ja punaviinikastiketta
Breaded veal sirloin, anchovy herb butter, fried capers and red wine sauce (L)

CHICKEN & AJI VERDE

Kokonaista maissikanaa, haricot-papuja, kevätsipulia ja aji verde -kastiketta
Whole corn-fed chicken, haricot vert, spring onion and aji verde sauce (M,G)

WHITEFISH & CABBAGE

Paistettua siikaa, paahdettua kaalia, sinappijogurttia, misoa ja beurre blanc kastiketta
Pan-seared whitefish, roasted cabbage, mustard yogurt, miso, beurre blanc (L,G)

LINGUINI & TIGER PRAWN

Linguinipastaa, tiikerirapua, simpukoita, peperoncino-chiliä, valkosipulia, sitruunaöljyä ja beurre blanc -kastiketta
Linguini, tiger prawns, venus clams, peperoncino, garlic, lemon oil and beurre blanc (L,G)*

SALMON & SALAD

Hiillostettua lohta, salaattia, retikkaa, baby-porkkanaa, haricot-papuja, granaattiomenaa, granny smith -omenaa, hunajapekaanipähkinää ja sitruuskastiketta
Pan-seared salmon, lettuce, radish, baby carrot, haricot, pomegranate, granny smith apple, honey pecans and citrus dressing (M,G)

RISOTTO & TRUFFLE

Sienirisottoa, vegaanista parmesania, tryffeliöljyä, rucolaa ja fenkolisalaattia
Mushroom risotto, vegan parmesan, truffle oil, rucola and fennel salad (V,G)

CAULIFLOWER & CHIPOTLE

Paahdettua chipotle-kukkakaalia, vegaanista fetaa ja mausteista kikhernettä
Roasted cauliflower, chipotle, vegan feta and spiced chickpeas (V,G)

SUSHI PLATTER

12kpl Surimi Uramaki, Grilled salmon nigiri, Ebi nigiri, Salmon nigiri (M)

PULPO & CHIMICHURRI +5€

15 tuntia kypsytetty confit-mustekalaa, friteerattuja ruusukaaleja ja oliiveja sekä chimichurria
15 hours confit octopus, deep fried brussel sprouts, breaded kalamata olives and chimichurri (M,G)

DUCK & ASPARAGUS +5€

Ankanrintaa, parsaa, kevätsipulia, retikkaa, porkkanapyreetä ja kirsikka-puolukkakastiketta
Duck breast, asparagus, spring onion, raddish, carrot purée and cherry lingonberry sauce (L,G)

Tarjoilemme filteröityä vettä kuplilla ja ilman 2,99€/hlö
We serve filtered still or sparkling water 2,99€/person