

VARMT VÄLKOMMEN TILL EATERY ALEX 1917

OM OSS

Vår mission är enkel:

Vi hämtar inspiration från våra resor och kulturella bakgrunder och firar mångkulturella influenser.

Vår köksmästare och ägare Richy är född i London av mauritiska föräldrar och har bott i Australien och Irland. Tillsammans med sin finska hustru och deras tre barn speglar hans berättelse en rik kulturell mångfald – något som också präglar vår mat.

Vårt team är litet, och hållbarhet står i centrum för allt vi gör.

Vi arbetar nära producenter i skärgården och använder både "udda" grönsaker och mindre utnyttjade styckningsdetaljer. Deras livsverk återspeglas i våra råvaror, våra berättelser och vår passion för matlagning.

Våra kryddor väljs noggrant och används med finesse för att lyfta varje rätt.

Vissa kryddor importeras direkt från Mauritius, och vi samarbetar även med Stay Spiced, ett företag känt för etiskt framtagna kryddor av hög kvalitet på den finländska marknaden.

Vårt team leds av restaurangchef Jasmin tillsammans med kökschef Eemi.

Vi rekommenderar varmt vår Reflection meny, en avslappnad Chef's Table-upplevelse med fokus på djärva smaker och kryddprofiler.

Var nyfiken!

Fråga gärna efter en presentation av vår Chef's Table-upplevelse.

REFLECTION MENY

En 3-rätters meny inspirerad av vår Chef's Table-upplevelse.

Tonfiskcheviche

Lätt citron- och limemarinerad tonfisk,
krispigt rasson-kex, sojaemulsion,
säsongens örter, achard

Abborre

Stekt abborre, rostade garam masala-
potatisar, DeliVerde-grönsaker med
beurre blanc smaksatt med limebladsås

Eller

Dexter Ossobucco

Långsamt rostad nössobucco, potatispuré,
rökt rödbeta, oxsky

Vanilj från Mauritius

Grillad vaniljglass med mauritisk vanilj,
kryddade madeleinekakor,
marinerade säsongsbär

65€

FÖRRÄTTER & SMÅRÄTTER

Tonfiskceviche 13,50€

Lätt citron- och limemarinerad tonfisk, krispigt rasson-kex, sojaemulsion, säsongens örter, achard

Pil Pil- räkor från Atlanten 14,95€

Ugnsbakade atlantiska räkor, chiliolja, lime-vitlöksbröd

Blomkålsbeignets(V) 8,95€

Friterade blomkålsbeignets, rödbetshummus, krispiga kikärter

Dagens sallad 8,95/ 14,50€

DeliVerde-sallad, säsongens pickles, krispiga kikärter, med protein som varierar efter tillgång (räkor, kyckling, fläsk)

Dagens Soppa (V) 12,95€

Säsongens grönsakssoppa, örtolja, vitlöksbröd

HUVUDRÄTTER

Fish & Chips 26,95€

Mallaseppät:s ölpanerad fisk, säsongens remoulad, husets pommes frites, krossade ärtor och mynta

Mauritisk nötköttscurry 24,95€

Richys mormors nötköttscurry, aromatiskt basmatiris, papadam, tunnbröd, limepickles

Blomkålscurry (V) 21,95€

Vegansk blomkålscurry, aromatiskt basmatiris, papadam, tunnbröd

Dagens fisk 36,00€

Ugnsbakad hel fisk, salsa verde, rostade grönsaker, potatis

Tamarindkyckling 24,50€

Krispig friterad kyckling, säsongens pickles, limepicklesås, tamarindglasyr, husets pommes frites

Alexin burgare 22,95€

140 g Dexter-nötkött, cheddar, sallad, achard, sichuanpepparmajonnäs, briochebröd, husets pommes frites

TILLBEHÖR

Husets pommes frites 7,95€

Rostade grönsaker 7,95€

Vitlöksbröd 5,50€

DESSERTER

Crème Brûlée med mauritisk vanilj 12,00€

Alex chokladbrownie, vaniljglass, bäarkompott 12,00€

Valfri glass, krispig maräng, säsongens bär 6,50€

DAGENS SPECIALITETER

Fråga gärna personalen om dagens specialiteter.