

VERSO BAARI & KEITTIÖ

Ryhmämenut 18.8.-26.10.2026

VERSOMENU 63 €

VUOHENJUUSTOA

tomaatti-chilihilloketta ja rucolaa

GRILLATTUA MAISSIKANANRINTAA

sydänsalaattia, pecorinoa ja sinapinsiementä

LÄHIVESILTÄ JA VERKOILTA

päivän kalansaalisen lisukkeineen

KOOKOS CRÉME BRÛLÉE

mangojäätelöä ja paahdettua kookosta

Viinipaketti 37€/hlö

Alkoholiton viinipaketti 29€/hlö

Määrät 8cl, 12cl, 16cl, 4cl

KAUSIMENU 57 €

VILLISIENICAPPUCINO

paahdettua pekonia ja sherrykermää

VASIKKA WALLENBERG

karamellisoitua sipulia, puikulapyreetä ja paistiliemikastiketta

MUSTAHERUKKA-UNELMATORTTUA

mustaherukkajäätelöä ja sitruunacurdia

Viinipaketti 30€/hlö

Alkoholiton viinipaketti 24€/hlö

Määrät 12cl, 16cl, 4cl

Valitsethan seurueellenne yhden yhtenäisen menukokonaisuuden

PIHVIMENU 57,50 €

KEVYESTI HIILLOSTETTUA KIRJOLOHTA

mummonkurkkua ja sinappismetanaa

HÄRÄN SISÄFILEEPIHVI

bearnaisekastiketta ja kauden kasviksia

KOOKOS CRÉME BRÛLÉE

mangojäätelöä ja paahdettua kookosta

Viinipaketti 30€/hlö

Alkoholiton viinipaketti 24€/hlö

Määrät 12cl, 16cl, 4cl

KASVISMENU 44,50 €

PAAHDETTUA PORKKANAA

soijamajoneesia ja seesaminsiemeniä

SUOLAPAAHDETTUA BATAATTIA

kikhernepestosta, korianteria ja tzatzikia

MUSTAHERUKKA-UNELMATORTTUA

mustaherukkajäätelöä ja sitruunacurdia

Viinipaketti 30€/hlö

Alkoholiton viinipaketti 24€/hlö

Määrät 12cl, 16cl, 4cl

Suodatettu vesi 1,00€/hlö

Suodatettu & hiilihapotettu vesi 4,50€/hlö

Laskutusperusteenamme on kaksi (2vrk) aiemmin vahvistetun henkilömäärän mukainen. Juomat laskutamme kulutuksen mukaan. Sovithan maksutavan varauksen teon yhteydessä. Laskutuslisämme on 12€.

VERSO BAR & KITCHEN

Group menus 18.8.-26.10.2026

VERSO MENU 63 €

GOAT CHEESE

tomato-chili compote with arugula

GRILLED BREAST OF CORN-FED CHICKEN

little gem lettuce, mustard seeds and pecorino

FROM LOCAL WATERS AND FISHNETS

fish of the day with proper sides

COCONUT CRÈME BRÛLÉE

mango ice cream and roasted coconut

Wine pairings 37€/person

0 % pairings 29€/person

Amount of wines 8cl, 12cl, 16cl, 4cl

SEASONAL MENU 57 €

WILD MUSHROOM SOUP

roasted bacon and sherry cream

VEAL WALLENBERG

caramelized onion, potato puree and au jus sauce

BLACKCURRANT SWISS ROLL

blackcurrant ice cream and lemon curd

Wine pairings 30€/person

0 % pairings 24€/person

Amount of wines 12cl, 16cl, 4cl

Please choose one menu for
the whole party

STEAK MENU 57,50 €

SLIGHTLY CHARRED RAINBOW TROUT

pickled cucumber and mustard sour cream

BEEF FILLET STEAK

bearnaise sauce and seasonal vegetables

COCONUT CRÈME BRÛLÉE

mango ice cream and roasted coconut

Wine pairings 30€/person

0 % pairings 24€/person

Amount of wines 12cl, 16cl, 4cl

GREEN MENU 44,50 €

ROASTED CARROT

soy mayonnaise and sesame seeds

SALT-ROASTED SWEET POTATO

chickpeas, coriander and tzatziki

BLACKCURRANT SWISS ROLL

blackcurrant ice cream and lemon curd

Wine pairings 30€/person

0 % pairings 24€/person

Amount of wines 12cl, 16cl, 4cl

Filtered water 1,00€/person
Filtered & carbonated water 4,50€/person

Our invoicing is based on the number of guests confirmed two (2) days in advance. Beverages will be charged according to the consumption. Please agree on the payment method at the time of booking. Our invoicing fee is 12€.