

MENU KLASSIKKO 45 €

<i>ETANAT SNIGLAR</i>	<i>Gorgonzolakuorrutettuja etanoita Gorgonzolagratinerade sniglar</i>
<i>HÄRKÄ</i>	<i>Härän marmorifilepihvi (200g), perunaconfit ja café de Paris voita</i>
<i>OXE</i>	<i>Marmorifilébiff av oxe (200g) med potatisconfit och café de Paris smör</i>
<i>OMENA ÄPPEL</i>	<i>Talon omenapiirakkaa ja kardemummajäätelöä Husets äppelpaj med kardemummaglass</i>

MENU KARLJOHAN 41 €

<i>LAMMAS</i>	<i>Paistettua lampaanfileetä, hummusta ja tabouleh- salaattia</i>
<i>LAMM</i>	<i>Stekt lammfilé med hummus och tabouleh- sallad</i>
<i>SIIKA</i>	<i>Paahdettua siikaa, kermamuhennettuja juureksia ja punajuurikastiketta</i>
<i>SIK</i>	<i>Rostad sik med stuvade rotfrukter och rödbetssås</i>
<i>SUKLAA</i>	<i>Pekaanipähkinäbrownie, maitosuklaakreemiä ja karpalojäätelöä</i>
<i>CHOKLAD</i>	<i>Pekannötbrownie med mjölkchokladkräm och tranbärsglass</i>

KARLJOHANIN JUHLAMENU 55 €

<i>BLINI</i>	<i>Pieniä blinejä, siianmätää, punasipulia ja smetanaa Små blinier med sikrom, rödlök och smetana</i>
<i>HUMMERI</i>	<i>Hummerikeittoa, ravunpyrstöjä ja pernodvaahtoa</i>
<i>HUMMER</i>	<i>Hummersoppa med kräftstjärtar och pernodskum</i>
<i>ANKKA</i>	<i>Paistettua ankanrintaa, haudutettua punakaalia, paahdettua rosamundaa ja portviinikastiketta</i>
<i>ANKA</i>	<i>Stekt ankbröst med stuvad rödkål, rostad rosamundapotatis och portvinssås</i>
<i>JUUSTO OST</i>	<i>Keittiömestarin valitsemia juustoja Ostar utvalda av köksmästaren</i>
<i>KOOKOS</i>	<i>Kookospannacotta, ananas sorbeeta ja rommiviikunoita</i>
<i>KOKOS</i>	<i>Kookospannacotta med ananassorbé och romfikon</i>

Alkuruokia – Förrätter

<i>VIHERSALAATTI</i>	<i>Lehti- ja jääsalaattia, kauden kasviksia ja talon kastiketta</i>	
<i>GRÖNSALLAD</i>	<i>Blad- och issallad, säsongens grönsaker och husets dressing</i>	<i>7,00 €</i>
<i>HUMMERI</i>	<i>Hummerikeittoa, ravunpyrstöjä ja pernodvaahtoa</i>	
<i>HUMMER</i>	<i>Hummersoppa med kräftstjärter och pernodskum</i>	<i>11,00 €</i>
<i>BLINI</i>	<i>Pieniä blinejä, siianmätää, punasipulia ja smetanaa</i>	
	<i>Små blinier med sikrom, rödlök och smetana</i>	<i>12,00 €</i>
<i>ETANAT</i>	<i>Gorgonzolakuorrutettuja etanoita</i>	
<i>SNIGLAR</i>	<i>Gorgonzolagratinerade sniglar</i>	<i>10,00 €</i>
<i>LAMMAS</i>	<i>Paistettua lampaanfileetä, hummusta ja taboulleh- salaattia</i>	
<i>LAMM</i>	<i>Stekt lammfilé med hummus and taboulleh- sallad</i>	<i>11,00 €</i>
<i>HÄRKÄ & LAMMAS</i>	<i>Vorsmack perinteisin lisukkein</i>	
	<i>Juomasuositus: Marskin ryyppy (6,00 €)</i>	
<i>OXE & LAMM</i>	<i>Vorsmack på traditionellt sätt</i>	
	<i>Dryckestips: Marskens snaps (6,00 €)</i>	<i>10,00 €</i>

Pääruokia - Huvudrätter

<i>VUOHENJUUSTO</i>	<i>Paahdettua vuohenjuustoa, lehti- ja jääsalaattia sekä kauden kasviksia ja talon kastiketta</i>	
<i>GETOST</i>	<i>Varm getost, grön- och issallad, säsongens grönsaker och husets dressing</i>	<i>17,00 €</i>
<i>KASVIS</i>	<i>Tattirisottoa, paahdettuja punajuuria ja parmesanvaahtoa</i>	
<i>VEGETARISK</i>	<i>Karljohanssvamprisotto med rostade rödbetor och parmesanskum</i>	<i>18,00 €</i>
<i>SIIKA</i>	<i>Paahdettua siikaa, kermamuhennettuja juureksia ja punajuurikastiketta</i>	
<i>SIK</i>	<i>Rostad sik med stuvad rotfrukter och rödbetssås</i>	<i>23,00 €</i>
<i>ANKKA</i>	<i>Paistettua ankanrintaa, haudutettua punakaalia, paahdettua rosamundaa ja portviinikastiketta</i>	
<i>ANKA</i>	<i>Stekt ankbröst med stuvad rödkål, rostad rosamundapotatis och portvinsås</i>	<i>26,00 €</i>
<i>PORSAS</i>	<i>12 tuntia haudutettua Iberico- possunposkea, punaviinikastiketta ja meloninsiemenpastaa</i>	
<i>FLÄSK</i>	<i>12 timmar pocherad Iberico- fläsk kind med rodvinsås och melonfröpasta</i>	<i>23,00 €</i>
<i>KATEENKORVA</i>	<i>Paistettua kateenkorvaa, juuripersiljapyreetä ja tattikastiketta</i>	
<i>KALVBRÄSS</i>	<i>Stekt kalvbräss med rotpersiljapuré och karljohanssvampsås</i>	<i>21,00 €</i>
<i>HÄRKÄ & LAMMAS</i>	<i>Vorsmack perinteisin lisukkein</i>	
<i>OXE & FÅR</i>	<i>Juomasuositus: Marskin ryyppy (6,00 €)</i> <i>Vorsmack på traditionellt sätt</i> <i>Dryckestips: Marskens snaps (6,00 €)</i>	<i>21,00 €</i>
<i>HÄRKÄ</i>	<i>Härän marmorifilepihvi (200g), perunaconfit ja café de Paris voita</i>	
<i>OXE</i>	<i>Marmorfilébiff av oxe (200g) med potatisconfit och café de Paris smör</i>	<i>29,00 €</i>

Jälkiruokia – Efterrätter

<i>KOOKOS</i>	<i>Kookospannacotta, ananas sorbeeta ja rommiviikunoita</i>	
<i>KOKOS</i>	<i>Kokospannacotta med ananassorbé och romfikon</i>	<i>9,00 €</i>
<i>OMENA</i>	<i>Talon omenapiirakkaa ja kardemummajäätelöä</i>	
<i>ÄPPEL</i>	<i>Husets äppelpaj med kardemummaglass</i>	<i>9,00 €</i>
<i>SUKLAA</i>	<i>Pekaanipähkinäbrownie, maitosuklaakreemiä ja karpalojäätelöä</i>	
<i>CHOKLAD</i>	<i>Pekannötbrownie med mjölkchokladkräm och tranbärsglass</i>	<i>9,00 €</i>
<i>JUUSTO</i>	<i>Keittiömestarin valitsemaa juustoja à 3,00 €/laji</i>	
<i>OST</i>	<i>Ostar utvalda av köksmästaren à 3,00 €/sort</i>	

MENU CLASSIC 45 €

<i>ETANAT SNAILS</i>	<i>Gorgonzolakuorrutettuja etanoita Snails gratinated with gorgonzola</i>
<i>HÄRKÄ BEEF</i>	<i>Härän marmorifilepihvi (200g), perunaconfit ja café de Paris voita Marbled fillet of beef (200g) with potatoe confit and café de Paris butter</i>
<i>OMENA APPLE</i>	<i>Talon omenapiirakkaa ja kardemummajäätelöä Homemade apple pie with cardamom ice cream</i>

MENU KARLJOHAN 41 €

<i>LAMMAS LAMB</i>	<i>Paistettua lampaanfileetä, hummusta ja taboulleh- salaattia Grilled lamb fillet with hummus and taboulleh salad</i>
<i>SIIKA WHITEFISH</i>	<i>Paahdettua siikaa, kermamuhennettuja juureksia ja punajuurikastiketta Roasted whitefish with creamy root vegetables and beetroot sauce</i>
<i>SUKLAA CHOCOLATE</i>	<i>Pekaanipähkinäbrownie, maitosuklaakreemiä ja karpalojätelöä Pecan nut brownie with milk chocolate creme and cranberry ice cream</i>

KARLJOHAN'S CELEBRITION MENU 55 €

<i>BLINI</i>	<i>Pieniä blinejä, siianmätää, punasipulia ja smetanaa Small blinis with whitefish roe, red onion and sour cream</i>
<i>HUMMERI LOBSTER</i>	<i>Hummerikeittoa, ravunpyrstöjä ja pernod vaahtoa Lobster soup with crayfich tails and pernod foam</i>
<i>ANKKA DUCK</i>	<i>Paistettua ankanrintaa, haudutettua punakaalia, paahdettua rosamundaa ja portviinikastiketta Grilled duck breast with stewed red cabbage, roasted rosamunda potatoe and port wine sauce</i>
<i>JUUSTO CHEESE</i>	<i>Keittiömestarin valitsemia juustoja Cheese assortment à la Chef</i>
<i>KOOKOS COCONUT</i>	<i>Kookospannacotta, ananas sorbeeta ja rommiviikunoita Coconut panna cotta with pineapple sorbé and rum flavored figs</i>

Alkuruokia – Starters

<i>VIHERSALAATTI</i>	<i>Lehti- ja jääsalaattia, kauden kasviksia ja talon kastiketta</i>	
<i>GREEN SALAD</i>	<i>Fresh lettuce with seasonal vegetables and house dressing</i>	<i>7,00 €</i>
<i>HUMMERI</i>	<i>Hummerikeittoa, ravunpyrstöjä ja pernod vaahtoa</i>	
<i>LOBSTER</i>	<i>Lobster soup with crayfish tails and pernod foam</i>	<i>11,00 €</i>
<i>BLINI</i>	<i>Pieniä blinejä, siianmätää, punasipulia ja smetanaa</i>	
	<i>Small blinis with whitefish roe, red onion and sour cream</i>	<i>12,00 €</i>
<i>ETANAT</i>	<i>Gorgonzolakuorrutettuja etanoita</i>	
<i>SNAILS</i>	<i>Snails gratinated with gorgonzola</i>	<i>10,00 €</i>
<i>LAMMAS</i>	<i>Paistettua lampaanfileetä, hummusta ja taboulleh- salaattia</i>	
<i>LAMB</i>	<i>Grilled lamb fillet with hummus and taboulleh salad</i>	<i>11,00 €</i>
<i>HÄRKÄ & LAMMAS</i>	<i>Vorsmack perinteisin lisukkein</i>	
	<i>Juomasuositus: Marskin ryyppy (6,00 €)</i>	
<i>BEEF & LAMB</i>	<i>Vorsmack with traditional garnish</i>	
	<i>Drink suggestion: Marski schnapps (6,00 €)</i>	<i>10,00 €</i>

Pääruokia – Main Courses

<i>VUOHENJUUSTO</i>	<i>Paahdettua vuohenjuustoa, lehti- ja jääsalaattia sekä kauden kasviksia ja talon kastiketta</i>	
<i>GOAT CHEESE</i>	<i>Fried goat cheese served on lettuce, seasonal vegetables and house dressing</i>	<i>17,00 €</i>
<i>KASVIS</i>	<i>Tattirisottoa, paahdettuja punajuuria ja parmesanvaahtoa</i>	
<i>VEGETARIAN</i>	<i>Cep risotto and roasted beetroots with parmesan foam</i>	<i>18,00 €</i>
<i>SIIKA</i>	<i>Paahdettua siikaa, kermamuhennettuja juureksia ja punajuurikastiketta</i>	
<i>WHITEFISH</i>	<i>Roasted whitefish with creamy root vegetables and beetroot sauce</i>	<i>23,00 €</i>
<i>ANKKA</i>	<i>Paistettua ankanrintaa, haudutettua punakaalia, paahdettua rosamundaa ja portviinikastiketta</i>	
<i>DUCK</i>	<i>Grilled duck breast with stewed red cabbage, roasted rosamunda potatoe and port wine sauce</i>	<i>26,00 €</i>
<i>PORSAS</i>	<i>12 tuntia haudutettua Iberico- possunposkea, punaviinikastiketta ja meloninsiemenpastaa</i>	
<i>PORK</i>	<i>12 hours slowly stewed Iberico- pork cheek with red wine sauce and melon seed pasta</i>	<i>23,00 €</i>
<i>KATEENKORVA</i>	<i>Paistettua kateenkorvaa, juuripersiljapyreetä ja tattikastiketta</i>	
<i>SWEETBREAD</i>	<i>Grilled sweetbreads with root parsley pueé and cep sauce</i>	<i>23,00 €</i>
<i>HÄRKÄ & LAMMAS</i>	<i>Vorschmack perinteisin lisukkein</i>	
<i>BEEF & LAMB</i>	<i>Juomasuositus: Marskin ryyppy (6,00 €)</i> <i>Vorschmack with traditional garnish</i> <i>Drink suggestion: Marski schnapps (6,00 €)</i>	<i>21,00 €</i>
<i>HÄRKÄ</i>	<i>Härän marmorifilepihvi (200g), perunaconfit ja café de Paris voita</i>	
<i>BEEF</i>	<i>Marbled fillet of beef (200g) with potatoe confit and café de Paris butter</i>	<i>29,00 €</i>

Jälkiruokia – Desserts

<i>KOOKOS</i>	<i>Kookospannacotta, ananas sorbeeta ja rommiviikunoita</i>	
<i>COCONUT</i>	<i>Coconut panna cotta with pineapple sorbé and rum flavored figs</i>	<i>9,00 €</i>
<i>OMENA</i>	<i>Talon omenapiirakkaa ja kardemummajäätelöä</i>	
<i>APPLE</i>	<i>Homemade apple pie with cardamom ice cream</i>	<i>9,00 €</i>
<i>SUKLAA</i>	<i>Pekaanipähkinäbrownie, maitosuklaakreemiä ja karpalojätelöä</i>	
<i>CHOCOLATE</i>	<i>Pecan nut brownie with milk chocolate creme and cranberry ice cream</i>	<i>9,00 €</i>
<i>JUUSTO</i>	<i>Keittiömestarin valitsemia juustoja à 3,00 €/ laji</i>	
<i>CHEESE</i>	<i>Cheese assortment à la Chef à 3,00 €/ each</i>	

MENU KLASSIKKO 45 €

<i>ETANAT УЛИТКИ</i>	<i>Gorgonzolakuorrutettuja etanoita Улитки под корочкой из сыра "Горгонзола"</i>
<i>HÄRKÄ МЯСО БЫКА</i>	<i>Härän marmorifilepihvi (200g), perunaconfit ja cafe de paris voita Мраморное филе быка (200 г) конфи из картофеля и масло "Кафе де Париж"</i>
<i>OMENA ЯБЛОКО</i>	<i>Talon omenapiirakkaa ja kardemummajäätelöä Фирменный яблочный пирог и мороженое с корицей</i>

MENU KARLJOHAN 41 €

<i>LAMMAS БАРАНИНА</i>	<i>Raistettua lampaanfileetä, hummusta ja taboulleh- salaattia Жаренная баранина, пюре из нута, салат табуле</i>
<i>SIIKA СИГ</i>	<i>Raahdettua siikaa, kermamuhennettuja juureksia ja punajuurikastiketta Жаренный сиг, тушеные в сливках овощи и соус из свёклы</i>
<i>SUKLAA ШОКОЛАД</i>	<i>Pekaanipähkinäbrownie, maitosuklaacreemiä ja karpalojätelöä Шоколадное мини-пирожное с орехом пекан, шоколадный крем и клюквенное мороженое</i>

KARLJOHANIN JUHLAMENU 55 €

<i>BLINI БЛИНЫ</i>	<i>Pieniä blinejä, siianmätää, punasipulia ja smetanaa Блины с икрой сига, красный лук и сметана</i>
<i>HUMMERI ОМАР</i>	<i>Hummerikeittoa, ravunpystöjä ja pernodvaahtoa Суп из омара, раковые шейки и пена из "Перно"</i>
<i>ANKKA УТИНОЕ МЯСО</i>	<i>Raistettua ankanrintaa, haudutettua punakaalia, raahdettua rosamundaa ja portviinikastiketta Жаренная утиная грудка, тушёная капуста, запеченный картофель и соус с портвейном</i>
<i>JUUSTO СЫР</i>	<i>Keittiömestarin valitsemia juustoja Сырный набор шеф-повара</i>
<i>KOOKOS КОКОС</i>	<i>Kookospannacotta, ananas sorbeeta ja rommiviikinoita Кокосовая панна котта, ананасовый щербет и ромом приправленный инжир</i>

Alkuruokia – Закуски

<i>VIHERSALAATTI</i>	<i>Lehti- ja jääsalaattia, kauden kasviksia ja talon kastiketta</i>	
<i>ЗЕЛЕНЬИЙ САЛАТ</i>	<i>Листовой салат, овощи сезона и фирменная салатная заправка</i>	<i>7,00 €</i>
<i>HUMMERI</i>	<i>Hummerikeittoa, ravunpyrstöjä ja pernodvaahtoa</i>	
<i>ОМАР</i>	<i>Суп из омара, раковые шейки и пена из ”Перно”</i>	<i>11,00 €</i>
<i>BLINI</i>	<i>Pieniä blinejä, siianmätiä, punasipulia ja smetanaa</i>	
<i>БЛИНЫ</i>	<i>Блины с икрой сига, красный лук и сметана</i>	<i>12,00 €</i>
<i>ETANAT</i>	<i>Gorgonzolakuorrutettuja etanoita</i>	
<i>УЛИТКИ</i>	<i>Улитки под корочкой из сыра ”Горгонзола”</i>	<i>10,00 €</i>
<i>LAMMAS</i>	<i>Raistettua lampanfileetä, hummusta ja taboulleh- salaattia</i>	
<i>БАРАНИНА</i>	<i>Жаренная баранина, пюре из нута, салат табуле</i>	<i>11,00 €</i>
<i>HÄRKÄ & LAMMAS</i>	<i>Vorschtack perinteisin lisukkein</i>	
<i>БЫК И БАРАНИНА</i>	<i>Juomasuositus: Marskin ruoppu (6,00 €) Форшмак с картофелем, сметаной, луком и перцем, рекомендуем с инансом ”Marskin ruoppu” (6,00 €)</i>	<i>10,00 €</i>

Pääruokia – Горячие блюда

<i>VUOHENJUUSTO</i>	<i>Raahdettua vuohenjuustoa, lehti- ja jääsalaattia sekä kauden kasviksia ja talon kastiketta</i>	
<i>КОЗИЙ СЫР</i>	<i>Горячий сыр, листовой салат и фирменная салатная заправка</i>	<i>17,00 €</i>
<i>KASVIS</i>	<i>Tattirisottoa, raahdettuja punajuuria ja parmesanvaahtoa</i>	
<i>ВЕГЕТАРИАНСКИЙ</i>	<i>Ризотто с боровиком, запечённая свёкла и пена из сыра "Пармезан"</i>	<i>18,00 €</i>
<i>SIIKA</i>	<i>Raahdettua siikaa, kermamuhennettuja juureksia ja punajuurikastiketta</i>	
<i>СИГ</i>	<i>Жаренный сиг, тушёные в сливках овощи и соус из свёклы</i>	<i>23,00 €</i>
<i>ANKKA</i>	<i>Paistettua ankanrintaa, haudutettua punakaalia, raahdettua rosamundaa ja portviinikastiketta</i>	
<i>УТИНОЕ МЯСО</i>	<i>Жаренная утиная грудка, тушёная капуста, запечённый картофель и соус с портвейном</i>	<i>26,00 €</i>
<i>PORSAS</i>	<i>12 tuntia haudutettua Iberico-possunposkea, punaviinikastiketta ja meloninsiemenpasta</i>	
<i>СВИНИНА</i>	<i>12 часов тушёные свиные баки, соус из красного вина и паста из дынных семечек</i>	<i>23,00 €</i>
<i>KATEENKORVA</i>	<i>Paistettua kateenkorvaa, juuripersiljapyreetä ja tattikastiketta</i>	
<i>ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА</i>	<i>Поджаренная зобная железа телёнка, пюре из петрушки и соус из боровика</i>	<i>21,00 €</i>
<i>HÄRKÄ & LAMMAS</i>	<i>Vorschmack perinteisin lisukkein</i>	
<i>БЫК И БАРАНИНА</i>	<i>Juomasuositus: Marskin ruoppu (6,00 €) Форшмак с картофелем, сметаной, луком и перцем, рекомендуем с инансом "Marskin ruoppu" (6,00 €)</i>	<i>21,00 €</i>
<i>HÄRKÄ</i>	<i>Härän marmorifilepihvi (200g), perunaconfit ja cafe de paris voita</i>	
<i>БЫК</i>	<i>Мраморное филе быка (200 г), конфи из картофеля и масло "Кафе де Париж"</i>	<i>29,00 €</i>

Jälkiruokia – Десерты

<i>KOOKOS</i>	<i>Kookospannacotta, ananas sorbeeta ja rommiviikunoita</i>	
<i>KOKOS</i>	<i>Кокосовая панна котта, ананасовый щербет и ромом приправленный инжир</i>	<i>9,00 €</i>
<i>OMENA</i> <i>ЯБЛОКО</i>	<i>Talon omenapiirakkaa ja kardemummajäätelöä</i> <i>Фирменный яблочный пирог и мороженое с корицей</i>	<i>9,00 €</i>
<i>SUKLAA</i> <i>ШОКОЛАД</i>	<i>Pekaanipähkinäbrownie, maitosuklaacreemiä ja karpalojäätelöä</i> <i>Шоколадное мини-пирожное с орехом pekan, шоколадный крем и клюквенное мороженое</i>	<i>9,00 €</i>
<i>JUUSTO</i> <i>СЫР</i>	<i>Keittiömestarin valitsema juustoja à 3,00 €/laji</i> <i>Сырный набор шеф-повара 3,00 €/шт</i>	