



VEGETARIAN MENU

- MARINOITUA PUNAJUURTA, AVOKADOA, SINAPPIMAJONEESIA JA SAKSANPÄHKINÄÄ** G, VEG
Marinerad rödbeta, avokado, senapmajonnäs och walnötter
Marinated beetroot, avocado, mustard mayo and walnuts
- PAAHDETTUA MYSKIKURPITSAA, KURPITSAPYREETÄ JA KURPITSANSIEMENIÄ** G, VEG
Rostad butternutpumpa med pumpapuré och pumpafrön
Roasted butternut squash with pumpkin purée and pumpkin seeds
- TATTISUKLAAMOUSSE, MANTELIKAKKUA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ** L, G
Cep choklad mousse, mandelkaka och vaniljglass
Cep chocolate mousse, almond cake and vanilla ice cream

45,00 €

CHEF'S MENU

- VASIKANPAISTIA, TOMAATTIA JA PARMESAANIA** L, G
Kalv stek, tomat och parmesan
Veal roast, tomato and parmesan
- PÄIVÄN TUORE KALA**
DAGENS FÄRSK FISK / FRESH FISH OF THE DAY
- CRÈME CARAMEL** L, G
Crème karamell / Crème caramel

52,00 €

MENU KARLJOHAN

- CHILIMARINOITUJA SCAMPEJA, VALKOSIPULIPYREETÄ JA GREMOLATAA** L, G
Chilimarinerade scamper, vitlökspurée och gremolata
Chili marinated scampis, garlic purée and gremolata
- PORON ULKOFIILEETÄ, PALSTERNAKKAPYREETÄ JA PUOLUKKAKASTIKETTA** L, G
Renfilé med palsternackapuré och lingonbär sås
Fillet of reindeer with parsnip purée and lingonberry sauce
- TATTISUKLAAMOUSSE, MANTELIKAKKUA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ** L, G
Cep choklad mousse, mandelkaka och vaniljglass
Cep chocolate mousse, almond cake and vanilla ice cream

58,00 €

L = Laktoositon / Lactose free • VL = Vähälaktoosinen / Low lactose • G = Gluteeniton / Gluten free • VEG = Vegaaninen / Vegan
Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta (EU-asetus 1169/2011).
Information about the allergies and intolerances of substances may be asked from our staff (EU Food information regulation 1169/2011).

Lihojen alkuperämaat / Meat origins: Vasikka / Veal: **NL** • Nauta / Beef: **FIN** • Poro / Reindeer: **FIN** • Porsas / Pork: **FIN** • Lammas / Lamb: **NZ**



ALKURUOKIA

FÖRRÄTTER / STARTERS

VIHREÄ SALAATTI JA PAISTETTUA VUOHENJUUSTOA (sisältää pähkinää) L, G

Grön sallad med rostad getost (inneholler nötter)
Green salad with pan fried goat cheese (contains nuts)

12,00 €

MARINOITUA PUNAJUURTA, AVOKADOA, SINAPPIMAJONEESIA JA SAKSANPÄHKINÄÄ G, VEG

Marinerad rödbeta, avokado, senapmajonnäs och walnötter
Marinated beetroot, avocado, mustard mayo and walnuts

13,00 €

CHILIMARINOITUJA SCAMPEJA, VALKOSIPULIPYREETÄ JA GREMOLATAA L, G

Chilimarinerade scamper, vitlökspurée och gremolata
Chili marinated scampis, garlic purée and gremolata

15,00 €

VASIKANPAISTIA, TOMAATTIA JA PARMESAANIA L, G

Kalv stek, tomat och parmesan
Veal roast, tomato and parmesan

16,00 €

KATEENKORVAA VOL-AU-VENT VL

Kalvbräss vol-au-vent
Veal sweetbreads vol-au-vent

16,00 €

VORSCHMACK PERINTEISIN LISUKKEIN (sisältää kalaa) L, G

Vorsmack med traditionella tillbehör (inneholler fisk)
Vorsmack with traditional garnish (contains fish)

15,00 €

+MARSKIN RYYPPY / SCHNAPS • 9,00 €



PÄÄRUOKIA

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

PAAHDETTUA MYSKIKURPITSAA, KURPITSAPYREETÄ JA KURPITSANSIEMENIÄ G, VEG

Rostad butternutpumpa med pumpapuré och pumpafrön
Roasted butternut squash with pumpkin purée and pumpkin seeds

24,00 €

HAUKI WALLEMBERG, PUIKULAPERUNAPYREETÄ JA RAPUKASTIKETTA L

Gäddwallenbergare, mandelpotatispuré och kräftsås
Pike Wallenberg, almond potato purée and crayfish sauce

26,00 €

PÄIVÄN TUORE KALA

DAGENS FÄRSK FISK / FRESH FISH OF THE DAY

...

PAAHDETTUA ANKANRINTAA, OMENARISOTTOA JA PORTVIINIKASTIKETTA L, G

Rostad ankbröst, äppelrisotto och potvinsås
Roasted duck breast, apple risotto and portwine sauce

29,00 €



VORSCHMACK PERINTEISIN LISUKKEIN (sisältää kalaa) L, G

Vorsmack med traditionella tillbehör (inneholder fisk)
Vorsmack with traditional garnish (contains fish)

27,00 €

+MARSKIN RYYPPY / SCHNAPS • 9,00 €

PORON ULKOFIILEETÄ, PALSTERNAKKAPYREETÄ JA PUOLUKKAKASTIKETTA L, G

Renfilé med palsternackapuré och lingonbär sås
Fillet of reindeer with parsnip purée and lingonberry sauce

38,00 €

PIPPURIPIHVI KOTIMAISESTA HÄRÄN SISÄFILEESTÄ (160G), L, G

VALKOSIPULIPERUNAA JA PITKÄPIPPURIKASTIKETTA

Pepparstek av inhemsk ox innerfilé (160g), vitlökpötatis och långpepparsås
Pepper steak from Finnish beef tenderloin (160g), garlic potatoes and long pepper sauce

38,00 €

LISUKKEET / SIDES

PAAHDETTUA BROCCOLINIA

Rostad broccolini
Roasted broccolini

6,00 €

PARMESAANIRANSKALAISET

Pommes frites med parmesan
French fries with parmesan

7,00 €

VALKOSIPULIPERUNAT

Vitlökpötatis
Garlic potatoes

7,00 €



JÄLKIRUOKIA

EFTERRÄTTER / DESSERTS

TATTISUKLAAMOUSSE, MANTELKAKKUA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ L, G

Cep choklad mousse, mandelkaka och vaniljglass
Cep chocolate mousse, almond cake and vanilla ice cream

12,00 €

CREME CARAMEL L, G

Crème karamell / Crème caramel

12,00 €

JUUSTOVALIKOIMA

Ost urval / Cheese selection

15,00 €

AFFOGATO – VANILJAJÄÄTELÖÄ JA ESPRESSOA L, G

Affogato – vaniljglass och espresso
Affogato – vanilla ice cream and espresso

9,00 €

JÄLKIRUOKAVIINIT / DESSERT WINES

AINOA HAVU

Suomi, Hollola, Ainoa • Puolimakea, puolukkainen.
"Rypälelajikkeet": hunaja, kuusenkerkkä, puolukka

8 cl • 8,00 €

SCHMITT SÖHNE BEERENAUSLESE

Saksa, Rheinhessen • Rypäleet: Riesling
Elegantti, kukkea, makean hedelmäinen ja raikas.

8 cl • 8,00 €

AINOA VALOKKI

Suomi, Hollola, Ainoa • Rypälelajikkeet: Lakka
Makea, hapokas, lakkamarjainen ja kevyen aprikoosinen.

8 cl • 13,00 €

IL FALCHETTO MOSCATO D'ASTI TENUTA DEL FANT 2023

Italia, Piemonte, Tenuta Il Falchetto • Rypäleet: Moscato
Kevyt, raikas, pirskahteleva. Sitruksinen, makea, pitkä.

8 cl • 9,00 €

PORTVIINI / PORT WINE

QUINTA DE LA ROSA LBV PORT 2018

Portugali, Douro

Mehevä, kypsien marjojen, vaniljan ja mausteiden sävyttämä. Notkea, pehmeät tanniinit, täyteläinen.

8 cl • 11,00 €