



VEGETARIAN MENU

MAA-ARTISOKKAKEITTOA, OMENAA JA SAKSANPÄHKINÄÄ Jordärtskockssoppa med äpple och valnötter Jerusalem artichoke soup, apple and walnuts	G, VEG
PAAHDETTUA JUURISELLERIÄ, SIENI-KIKHERNEPAISTOSTA JA VALKOSIPULIMAJONEESIA Rostad rotselleri, fräst svamp, kikärt och vitlökmajonnäs (innehåller nötter) Roasted celeriac with mushrooms and chickpeas and garlic mayo (contains nuts)	G, VEG, (sis. pähkinää)
TATTISUKLAAMOUSSE, MANTELIKAKKUA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ Cep choklad mousse, mandelkaka och vaniljglass Cep chocolate mousse, almond cake and vanilla ice cream	L, G (VEG OPT)
46,00 €	

CHEF'S MENU

PAISTETTUA SORSANRINTAA, MAA-ARTISOKKAPYREETÄ JA MUSTIKKAA Stekt ankbröst, jordärtskockspurée och blåbär Wild duck breast, Jerusalem artichoke purée and blueberries	L, G
PÄIVÄN TUORE KALA DAGENS FÄRSK FISK / FRESH FISH OF THE DAY	
PAISTETTUA JUUSTOKAKKUA JA MARINOITUJA LAKKOJA Stekt ostkaka och marinerade hjortron Cheesecake with marinated cloudbberries	L
54,00 €	

MENU KARLJOHAN

KERMAISTA HUMMERIKEITTOA JA RAPU "SALAATTIA" Krämig hummersoppa med räk "sallad" Creamy lobster soup with shrimp "salad"	L, G
PORON ULKOFILETÄ, PALSTERNAKKAPYREETÄ JA TIMJAMIKASTIKETTA Renfilé med palsternackspurée och timjansås Fillet of reindeer with parsnip purée and thyme sauce	L, G
TATTISUKLAAMOUSSE, MANTELIKAKKUA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ Cep choklad mousse, mandelkaka och vaniljglass Cep chocolate mousse, almond cake and vanilla ice cream	L, G
59,00 €	

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 (innehåller nötter)
Green salad with pan fried goat cheese (contains nuts)

13,00 €

MAA-ARTISOKKAKEITTOA, OMENAA JA SAKSANPÄHKINÄÄ G, VEG
Jordärtskockssoppa med äpple och valnötter
Jerusalem artichoke soup, apple and walnuts

14,00 €

KERMAISTA HUMMERIKEITTOA JA RAPU ”SALAATTIA” (sisältää omenaa) L, G
Krämig hummersoppa med räk ”sallad” (innehåller äppel)
Creamy lobster soup with shrimp ”salad” (contains apple)

16,00 €

PERINTEINEN TATTARIBLINI, SIIANMÄTIÄ, SMETANAA JA PUNASIPULIA L, G
Traditionell bovete blini med sikrom, smetana och rödlök
Traditional buckwheat blini with whitefish roe, sour cream and red onion

18,00 €

PAISTETTUA SORSANRINTAA, MAA-ARTISOKKAPYREETTÄ JA MUSTIKKAA L, G
Stekt ankbröst, jordärtskockspurée och blåbär
Wild duck breast, Jerusalem artichoke purée and blueberries

16,00 €

VORSCHMACK PERINTEISIN LISUKKEIN (sisältää kalaa) L, G
Vorsmack med traditionella tillbehör (innehåller fisk)
Vorsmack with traditional garnish (contains fish)

16,00 €

+MARSKIN RYYPPY / SCHNAPS • 9,00 €



PÄÄRUOKIA

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

PAAHDETTUA JUURISELLERIÄ, SIENI-KIKHERNEPAISTOSTA JA VALKOSIPULIMAJONEESIA G, VEG,
Rostad rotselleri, fräst svamp, kikärt och vitlökmajonnäs (innehåller nötter) (sis. pähkinää)
Roasted celeriac with mushrooms and chickpeas and garlic mayo (contains nuts)
25,00 €

HAUKI WALLEMBERG, PUIKULAPERUNAPYREETÄ JA SAVUSTETTUA HAUENMÄTI BEURRE BLANC -KASTIKETTA L
Gäddwallenbergare, mandelpotatispuré och rökt gädd rom beurre blanc sås
Pike Wallenberg, almond potato purée and smoked pike roe beurre blanc -sauce
26,00 €

PÄIVÄN TUORE KALA

DAGENS FÄRSK FISK / FRESH FISH OF THE DAY

...

PAISTETTUA NAUDAN KIELTÄ, POLENTAA, PIPARJUURTA JA PIKKELOITYJÄ SINAPINSIEMENIÄ L, G
Stekt nöttunga, polenta, pepparrot och picklade senapsfrön
Fried beef tongue, polenta and pickled mustard seeds
27,00 €



VORSCHMACK PERINTEISIN LISUKKEIN (sisältää kalaa) L, G
Vorsmack med traditionella tillbehör (inneholler fisk)
Vorsmack with traditional garnish (contains fish)
27,00 €
+MARSKIN RYYPPY / SCHNAPS • 9,00 €

PORON ULKOFIILEETÄ, PALSTERNAKKAPYREETÄ JA TIMJAMIKASTIKETTA L, G
Renfilé med palsternackspuré och timjansås
Fillet of reindeer with parsnip purée and thyme sauce
38,00 €

PIPPURIPIHVI KOTIMAISESTA HÄRÄN SISÄFILEESTÄ (160G), VALKOSIPULIRANSKALAISET JA PITKÄPIPPURIKASTIKETTA L, G
Pepparstek av inhemsk ox innefilé (160g), vitlök pommes frites och långpepparsås
Pepper steak from Finnish beef tenderloin (160g), garlic french fries and long pepper sauce
38,00 €

LISUKKEET / SIDES

PAAHDETTUA BROCCOLINIA
Rostad broccolini
Roasted broccolini
6,00 €

VALKOSIPULIRANSKALAISET
Pommes frites med vitlök
French fries with garlic
7,00 €

PUIKULAPERUNAPYRE
Mandelpotatispuré
Almond potato purée
7,00 €



JÄLKIRUOKIA

EFTERRÄTTER / DESSERTS

- TATTISUKLAAMOUSSE, MANTELIKAKKUA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ** L, G
Cep choklad mousse, mandelkaka och vaniljglass
Cep chocolate mousse, almond cake and vanilla ice cream
12,00 €
- PAISTETTUA JUUSTOKAKKUA JA MARINOITUJA LAKKOJA** L
Stekt ostkaka och marinerade hjortron / Cheesecake with marinated cloudbberries
12,00 €
- PÄIVÄN JUUSTO** G
Dagens ost / Cheese of the day
7,00 €
- 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 €

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 2019
Portugali, Douro
Mehevä, kypsien marjojen, vaniljan ja mausteiden sävyttämä. Notkea, pehmeät tanniinit, täyteläinen.
8 cl • 11,00 €