



VEGETARIAN MENU

- KUNINGASOSTERIVINOKASTA, KUKKAKAALIA, OMENAA JA HASSELPÄHKINÄÄ** L, G
Kungostronmussling, blomkål, äppel och hasselnötter (VEG OPT)
King oyster mushroom, cauliflower, apple and hazelnuts
- PARSA ORZOTTO, PAAHDETTUA, PIKKELOITYÄ PARSAA JA KIRSIKKATOMAATTIA** L
Sparris Orzotto, rostad, picklad sparris och körsbärstomat (VEG OPT)
Asparagus Orzotto, roasted and pickled asparagus with cherry tomatoes
- TATTISUKLAAMOUSSE, MANTELKAKKUA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ** VL, G
Cep choklad mousse, mandelkaka och vaniljglass (VEG OPT)
Cep chocolate mousse, almond cake and vanilla ice cream

47,00 €

CHEF'S MENU

- PAISTETTUA KAMPASIMPUKKA, KUKKAKAALIA, OMENAA JA HASSELPÄHKINÄÄ** L, G
Stekta kammusslor, blomkål, äppel och hasselnötter
Pan fried scallops, cauliflower, apple and hazelnuts
- PÄIVÄN TUORE KALA**
DAGENS FÄRSK FISK / FRESH FISH OF THE DAY
- TATTISUKLAAMOUSSE, MANTELKAKKUA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ** VL, G
Svamp choklad mousse, mandelkaka och vaniljglass
Mushroom chocolate mousse, almond cake and vanilla ice cream

55,00 €

MENU KARLJOHAN

- PARSAA POLONAISE, BAYONNE-KINKKUA JA PARMESANIA** L
Sparris polonaise, Bayonne- skinka och parmesan
Asparagus polonaise, Bayonne -ham and parmesan
- PORON ULKOFILETÄ, PALSTERNAKKAPYREETÄ JA TIMJAMIKASTIKETTA** L, G
Renfilé med palsternackspuré och timjansås
Fillet of reindeer with parsnip purée and thyme sauce
- MESIANGERVOPANNACOTTA, MANSIKKAA JA VIHERRIIPPIURIA** L, G
Älggräspannacotta, jordgubbe och grönpeppar
Meadowsweet pannacotta, strawberry and green pepper

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

14,00 €

KUNINGASOSTERIVINOKASTA, KUKKAKAALIA, OMENAA JA HASSELPÄHKINÄÄ L, G
Kungostronmussling blomkål, äppel och hasselnötter (VEG OPT)
King oyster mushroom, cauliflower, apple and hazelnuts

15,00 €

PAISTETTUA KAMPASIMPUKKA, KUKKAKAALIA, OMENAA JA HASSELPÄHKINÄÄ L, G
Stekta kammusslor, blomkål, äppel och hasselnötter
Pan fried scallops, cauliflower, apple and hazelnuts

18,00 €

GORGONZOLA GRATINOIDUT VALKOSIPULIETANAT JA TALON LEIPÄÄ VL
Gorgonzola gratinerade sniglar med vitlök, serverad med husets bröd
Gorgonzola and garlic gratinated snails served with house bread

15,00 €

PARSAA POLONAISE, BAYONNE-KINKKUA JA PARMESAANIA L
Sparris polonaise, Bayonne- skinka och parmesan
Asparagus polonaise, Bayonne -ham and parmesan

16,00 €



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

16,00 €

+MARSKIN RYYPPY / SCHNAPS • 9,00 €

PÄÄRUOKIA

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

PARSA ORZOTTO, PAAHDETTUA, PIKKELOITYÄ PARSAA JA KIRSIKATOMAATTIA L
(VEG OPT)

Sparris Orzotto, rostad, picklad sparris och körsbärstomat
Asparagus Orzotto, roasted and pickled asparagus with cherry tomatoes

24,00 €

HAUKI WALLENBERG, 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 VASIKAN MAKSAA KELLARIMESTARIN TAPAAAN, PUIKULAPERUNAPYREE JA PUOLUKKAA L, G

Stekt kalvlever på källarmestarens vis med mandelpotatispuré och lingon
Pan fried veal liver with red wine & bacon sauce, almond potato purée and lingonberries

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

7,00 €

VALKOSIPULIRANSKALAISET

Pommes frites med vitlök
French fries with garlic

7,00 €

PUIKULAPERUNAPYREE

Mandelpotatispuré
Almond potato purée

7,00 €



JÄLKIRUOKIA

EFTERRÄTTER / DESSERTS

TATTISUKLAAMOUSSE, MANTELKAKKUA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ

VL, G

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

13,00 €

MESIANGERVOPANNACOTTA, MANSIKKAA JA VIHERRIIPPURIA

L, G

Älggräspannacotta, jordgubbe och grönppeppar / Meadowsweet pannacotta, strawberry and green pepper

12,00 €

PÄIVÄN JUUSTO

Dagens ost / Cheese of the day

7,00 €

AFFOGATO – VANILJAJÄÄTELÖÄ JA ESPRESSOA

VL, 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

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 €