



VEGETARIAN MENU

SAATAVANA VEGAANISENA / ÄVEN SOM VEGAN / VEGAN OPTION AVAILABLE

SAVUSTETTUA PUNAJUURTA, FETAJUUSTOA, HUMMUSTA JA GREMOLATAA L, G
Rökt rödbeta, fetaost, hummus och gremolata
Smoked beetroot, feta cheese, hummus and gremolata

KUKKAKAALIA, FENKOLIA, VOIPAPUJA JA FERMENTOITUA CHILIKASTIKETTA G, VEG
Blomkål, fenkol, vita bönor och fermenterad chilisås
Cauliflower, fennel, butter beans and fermented chili sauce

MESIANGERVOPANNACOTTA, MANSIKKAA JA RAPARPERIA L, G
Älgörtpannacotta, rabarber och jordgubbe
Meadowsweet pannacotta, rhubarb and strawberry

49,00 €

CHEF'S MENU

ANKKARILLETTE JA PÄÄRYNÄÄ "CUMBERLAND" L
Ankarillette och päron "Cumberland" · Duck rilette and pear "Cumberland"

PÄIVÄN TUORE KALA

DAGENS FÄRSK FISK / FRESH FISH OF THE DAY

TIRAMISUA JA TYRNIÄ L
Tiramisu och havtornsbär
Tiramisu and seabuckthornberries

58,00 €

MENU KARLJOHAN

LOHITARTAR, PONZUMAJONEESIA, MUMMONKURKKUA JA SAVUSTETTUA HAUENMÄTIÄ L
Lax tartar, ponzu majonnäs, inlagd gurka och rokt gäddrom
Salmon tartar, ponzu mayonnaise, grandma's cucumber and smoked pike roe

PORON ULKOFIILEETÄ, PALSTERNAKKAPYREETÄ JA PUOLUKKAKASTIKETTA L, G
Renfilé med palsternackapuré och lingonbärsås
Fillet of reindeer with parsnip purée and lingonberry sauce

MESIANGERVOPANNACOTTA, MANSIKKAA JA RAPARPERIA L, G
Älgörtpannacotta, rabarber och jordgubbe
Meadowsweet pannacotta, rhubarb and strawberry

65,00 €

L = Laktoositon / Lactose free • VL = Vähälaktoosinen / Low lactose • G = Gluteeniton / Gluten free • VEG = Vegaaninen / Vegan
Lisätietoja tarjottavista 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** • Anka / Duck: **SWE**



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)

16,00 €

SAVUSTETTUA PUNAJUURTA, FETAJUUSTOA, HUMMUSTA JA GREMOLATAA (saatavana vegaanisena) L, G
Rökt rödbeta, fetaost, hummus och gremolata (även som vegan)
Smoked beetroot, feta cheese, hummus and gremolata (vegan option available)

16,00 €

LOHITARTAR, PONZUMAJONEESIA, MUMMONKURKKUA JA SAVUSTETTUA HAUENMÄTIÄ L
Lax tartar, ponzu majonnäs, inlagd gurka och rokt gäddrom
Salmon tartar, ponzu mayonnaise, grandma's cucumber and smoked pike roe

18,00 €

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

16,00 €

ANKKARILLETTE JA PÄÄRYNÄÄ "CUMBERLAND" L, G
Ankarillette och päron "Cumberland"
Duck rilette and pear "Cumberland"

18,00 €

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

17,00 €

+MARSKIN RYYPPY / SCHNAPS • 9,00 €



PÄÄRUOKIA

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

KUKKAKAALIA, FENKOLIA, VOIPAPUJA JA FERMENTOITUA CHILIKASTIKETTA G, VEG
Blomkål, fenkol, vita bönor och fermenterad chilisås
Cauliflower, fennel, butter beans and fermented chili sauce
26,00 €

HAUKI WALLENBERG, PUIKULAPERUNAPYRETTÄ JA KARHUNLAUKKAKASTIKETTA L
Gäddwallenbergare, mandelpotatispuré och ramslöksås
Pike Wallenberg, almond potatis purée and ramson's sauce
28,00 €

PÄIVÄN TUORE KALA

DAGENS FÄRSK FISK / FRESH FISH OF THE DAY

...

IBERICO-PORSAAN PRESAA, ROMESCOKASTIKE JA PAAHDETTUA PERUNAA (sisältää mantelia) L
Iberico-gris presa med romesco sås och rostad potatis (innehåller mandel)
Iberico pork presa with romesco sauce and roasted potatoes (contains almond)
29,00 €



VORSCHMACK PERINTEISIN LISUKKEIN (sisältää kalaa) L, G
Vorschnack med traditionella tillbehör (innehåller fisk)
Vorschnack with traditional garnish (contains fish)
28,00 €
+MARSKIN RYPPY / SCHNAPS • 9,00 €

HAUDUTETTUA KARITSAN POTKAA, PARMESANPOLENTAA JA TIMJAMIKASTIKETTA L, G
Bräserad lammlägg, parmesanpolenta och timjansås
Braised lamd shank, parmesan polenta and thyme sauce
32,00 €

PORON ULKOFIILEETÄ, PALSTERNAKKAPYREETÄ JA PUOLUKKAKASTIKETTA L, G
Renfilé med palsternackapuré och lingonbärsås
Fillet of reindeer with parsnip purée and lingonberry sauce
41,00 €

LISUKKEET / SIDES

PAAHDETTUJA KAUDEN KASVIKSIDIA
Rostade säsongens grönsaker
Roasted seasons vegetables
8,00 €

RANSKALAISET JA VALKOSIPULIMAJONEESI
Pommes frites med vitlökmajonnäs
French fries with garlic mayonnaise
8,00 €

PUIKULAPERUNAPYRE
Mandelpotatispuré
Almond potato purée
7,00 €



JÄLKIRUOKIA

EFTERRÄTTER / DESSERTS

MESIANGERVOPANNACOTTA, MANSIKKAA JA RAPARPERIA

L, G

Älgörtpannacotta, rabarber och jordgubbe
Meadowsweet pannacotta, rhubarb and strawberry

13,00 €

TIRAMISUA JA TYRNIÄ

L

Tiramisu och havtornsbär / Tiramisu and seabuckthornberries

14,00 €

PALA JUUSTOA

G

En bit av ost / A piece of cheese

8,00 €

AFFOGATO – VANILJAJÄÄTELÖÄ JA ESPRESSOA

G

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

9,50 €

+DISARONNO AMARETTO 4CL • 9,00 €

JÄLKIRUOKAVIINIT / DESSERT WINES

AINOA KUNINGATAR

Suomi, Hollola, Ainoa • Rypälelajikkeet: Mustikka, vadelma.
Makea, keskihapokas. Raikkaat mustikan ja vadelman aromit

8 cl • 12,00 €

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 €