



KUUSI PALAA

Osterit X kuplia ja kuohuja

Osterit ja kuohuva ovat varma valinta tilaisuuteen kuin tilaisuuteen. Valitse herkulliset, tuoreet osterit sekä hienostunut samppanja ja tee tapahtumastasi elämys.

OSTEREITA/VINEGRETTIÄ/SIPULIA/SITRUUNAA

KUUSI PALAA -ANNOKSET

Lohta Marskin tapaan L, G

Katkarapu "skagen" á la Kuusi palaa L

Vorschmack Marskin tapaan L

Tartar á la Kuusi palaa L, G

Kurkkua / hernettä / wasabia L, G

Tomaattia / salviaa / valkosipulia L

62 € / hlö

G = Gluteeniton L = Laktoositon

Marskin tapahtumamenut ovat täynnä herkullisia ja raikkaita makuja Marskin oman Kuusi palaa -ravintolan keittiömestareilta. Menut rakentuvat suosittujen Kuusi palaa -nimikkoannosten sekä juhlavien teemojen ympärille ravintolan omalla twistillä. Inspiraatiota haetaan tutuista klassikoista, lähiruuasta ja kauden mauista. **Menun minimihenkilömäärä on 10.**

M A R S K I

BY SCANDIC

Mannerheimintie 10, 00100 Helsinki



KUUSI PALAA

Juomasuosituksset

ALKUJUOMA

OMENA & INKIVÄÄRI
Linie Akvavit, omenaa, inkivääriolutta

14

KUPLIVA

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE CHAMPAGNE BRUT

89 / 75 CL

VALKOVIINIT

DREISSIGACKER ORGANIC RIESLING
Qualitätswein Rheinhessen, Germany

58 / 75 CL

LOUIS JADOT CHABLIS
AC Chablis, Bourgogne, France

76 / 75 CL

PUNAVIINIT

LEONARDO CHIANTI RISERVA
DOCG Chianti Riserva, Toscana, Italy

51 / 75 CL

CAPITEL DE ROARI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
Luigi Righetti, DOCG Amarone della Valpolicella Classico, Veneto, Italy

76 / 75 CL

OLUET

LAPIN KULTA PURE 4,5 %

7,40 / PLO

LAHDEN ERIKOIS-IPA 4,7 %

8,10 / PLO

SNAPSIT

LINIE AKVAVIT

9,00 / 4 CL 161 / 70 CL

KOSKENKORVA ORGANIC VODKA

9,40 / 4 CL 168 / 70 CL

M A R S K I

BY SCANDIC

Mannerheimintie 10, 00100 Helsinki



KUUSI PALAA

Oysters and bubbles

Oysters and bubbly are a winning choice for any occasion. Choose delicious, fresh oysters and sophisticated champagne, and turn your event into an experience.

OYSTERS/VINAIGRETTE/ONION/LEMON

KUUSI PALAA DISHES

Salmon Marski style, L, G

Toast Skagen with shrimp á la Kuusi Palaa, L

Vorschmack Marski style, L

Steak tartare á la Kuusi Palaa, L, G

Cucumber/peas/wasabi, L, G

Tomato/sage/garlic, L

€62 per person

G = Gluten free L = Lactose free

Marski's event menus are packed with delicious and fresh flavors from the chefs at Marski's own Kuusi Palaa restaurant. The menus are built around the popular Kuusi Palaa signature dishes, as well as festive themes, with the restaurant's own twist. We draw inspiration from familiar classics, local food, and seasonal flavors.

The menus are offered for a minimum of ten people.

M A R S K I

BY SCANDIC

Mannerheimintie 10, 00100 Helsinki



KUUSI PALAA

Drink Recommendations

WELCOME DRINK

APPLE & GINGER

Linie Aquavit, apple, ginger beer

14

BUBBLES

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE CHAMPAGNE BRUT

89 / 75 CL

WHITE WINES

DREISSIGACKER ORGANIC RIESLING

Qualitätswein Rheinhessen, Germany

58 / 75 CL

LOUIS JADOT CHABLIS

AC Chablis, Bourgogne, France

76 / 75 CL

RED WINES

LEONARDO CHIANTI RISERVA

DOCG Chianti Riserva, Toscana, Italy

51 / 75 CL

CAPITEL DE ROARI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Luigi Righetti, DOCG Amarone della Valpolicella Classico, Veneto, Italy

76 / 75 CL

BEERS

LAPIN KULTA PURE 4.5%

7,40 / BTL.

LAHDEN ERIKOIS-IPA 4.7%

8,10 / BTL.

SCHNAPPS

LINIE AQUAVIT

9,00 / 4 CL 161 / 70 CL

KOSKENKORVA ORGANIC VODKA

9,40 / 4 CL 168 / 70 CL

M A R S K I

BY SCANDIC

Mannerheimintie 10, 00100 Helsinki