



LÄMMIN TERVEHDYS!

Marskin ylpeys, ravintola Kuusi Palaa, tarjoaa suomalaisia makuja ja klassikoita modernilla twistillä. Ravintolan nimi on hatunnosto suomen kielelle ja sen rikkaudelle juontaen juurensa sanaleikistä. Kuusi palaa -sanaparilla on nimittäin peräti yhdeksän eri merkitystä – ravintolan miljööstä ja materiaaleista voit bongata ne kaikki.

Menuimme leikittelee yhtä luovasti ruualla kuin ravintolan nimi sanoilla. Haluamme tarjota yllätyksiä, oivalluksia ja uusia näkökulmia. Teemme mahdollisimman paljon itse ja suosimme lähellä tuotettua. Liputamme puhtaiden kotimaisten raaka-aineiden sekä yhdessä syömisen puolesta. Pääroolissa ovat suositut Kuusi palaa -nimikkoannokset, sekä kotimaisia klassikoita ja Marskin perinteikkäitä annoksia päivitettyinä tähän päivään. Tervetuloa viihtymään kanssamme.

Parhain terveisin,
Keittiöpäällikkö Sami Lyly tiimeineen



MARSKI-MENU

ALKUUN

Vorschmack / suolakurkkua / punajuurta / smetanaa (L, G)
Savumuikkua / kesäperunasalaattia (L, G)
Aurajuustoa / tyrniä / Lylyn tilan hunajaa (L)

VALITSE YKSI PÄÄRUOKA

BNELLA KIRJOLOHI (L, G)

Miedosti savustettua kirjolohta, tillikermaan muhennettuja kesäperunoita ja pikkelöityjä kauden sieniä

NAUTA (L, G)

Laavakivillä grillattua kotimaista naudan ulkofileetä, kuusenkerkkä-béarnaisea, uunissa timjamin ja valkosipulin kera paahdettuja kesäperunoita ja purjoa

JÄLKIRUOKA

MOKKA6PALAA (L, G)

Suklaakakkua, kahvi-anglaisea ja paukkuströsseliä

Kalalla
59

Lihalla
67

SESONGIN VEGEMENU

(saatavana myös vegaanisena)

KUUSI PALAA BOWL (L, G)

Versoilevaa salaattia, avokadoa, kikherneitä, kananmunaa, pikkelöityjä kasviksia, tomaattia, paahdettuja pähkinöitä

RISOTTO (L, G)

Jukolan chili-cheddarilla maustettua risottoa, ”kuivattuja” suomalaisia kirsikkatomaatteja

KERMA (L, G)

Kyrö-kermalikööri pannacottaa, ginipikkelöityjä kuusenkerkkiä ja raparperisorbettia

62

VIINISUOSITUKSEMME VALITSEMALLESI MENULLE

36

L = Laktoositon G = Gluteeniton

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta.
Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.



KUUSI PALAA

Ravintolan herkulliset nimikkoannokset. Kuusi palaa toimii hyvänä annoksena tai pieneen nälkään jaettavaksi. Puoli kuusi on sopiva koko alkupalaksi. Paloja voit tilata myös yksittäin.

Kuusi palaa (6)	36
Yksi pala (1)	6
Puoli kuusi (3)	18

KASVIS

Herkkusientä / vihannessalsaa / saaristolaisleipää / aiolia (V, M)

Aurajuustoa / tyrniä / Lylyn tilan hunajaa (L)

Uunipunajuurta / tahinia / rapeaa salottia (V, G, M)

KALA

Savumuikkua / kesäperunasalaattia (L, G)

Kampasimpukkaa / vaniljavinaigrettea / tomaattia (L, G)

Tonnikalatatakia / seesamisalaattia / inkiväärimajoneesia (L, G)

LIHA

Friteerattua vasikankieltä / makeaa sinappia / kaprismajoneesia (L, G)

Kanarilletteä / rakuunajogurttia / tattaripopcornia (L, G)

Vorschmack / suolakurkkua / punajuurta / smetanaa (L, G)

V = Vegaaninen G = Gluteeniton L = Laktoositon M = Maidoton

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja.

Lisätietoa henkilökunnalta. Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.



BNELLA KIRJOLOHI (L, G)	29
Miedosti savustettua kirjolohta, tillikermaan muhennettuja kesäperunoita ja pikkelöityjä kauden sienä	
KUUSI PALAA KALA-ÄYRIÄISSOPPA (L, G)	PIENI 18 / ISO 32
Kuuden kalan ja äyriäisen soppa, kesävihanneksia ja perunaa kermaisessa kalaliemessä, tilli-aiolia	
NAUTA (L, G)	38
Laavakivillä grillattua kotimaista naudan ulkofileetä, kuusenkerkkä-béarnaisea, uunissa timjamin ja valkosipulin kera paahdettuja kesäperunoita ja purjua	
RISOTTO* (L, G)	29
Jukolan chili-cheddarilla maustettua risottoa, ”kuivattuja” suomalaisia kirsikkatomaatteja ja grillattuja kampsimpukoita	
KUUSI PALAA BOWL* (L, G)	19
Versoilevaa salaattia, avokadoa, kikherneitä, kananmunaa, pikkelöityjä kasviksia, tomaattia, paahdettuja pähkinöitä	
Valitse lisätäyte, à	+ 8
<ul style="list-style-type: none">• grillattua kanaa• grillattuja kampsimpukoita• grillattua portobellosientä• savustettua Benella Kirjolohta	
MARSKIN BURGER (L)	28
Laavakivillä grillattu dry-aged-burgerpihvi, rapeaksi paahdettua pekonia, karamellisoitua sipulia, Jukolan vintage cheddaria, pikkelöityjä kesävihanneksia ja ranskalaisia perunoita	
PORTOBELLO BURGER* (L)	24
Laavakivillä grillattuja portobellosieniä, karamellisoitua sipulia, Jukolan vintage cheddaria, pikkelöityjä kesävihanneksia ja ranskalaisia perunoita	
KOKIN ERIKOINEN: ADOBO-NYHTÖPOSSULEIPÄ (L)	24
12 tuntia haudutettua porsaanniskaa filippiiniläiseen tapaan valmistettuna ja Kuusi palaa -kaalialaattia	

* = Saatavana vegaanisena L = Laktoositon G = Gluteeniton

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta.
Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.



JÄLKIRUOAT

MOKKA6PALAA (L, G)	14
Suklaaleivos, kahvi-anglaisea ja paukkuströsseliä	
KERMA (L, G)	14
Kyrö-kermalikööri pannacottaa, ginipikkelöityjä kuusenkerkkiä ja raparperisorbetta	
JÄÄTELÖ	6
Pallo käsintehtyä jäätelöä tai sorbetta	
JUUSTOJA	1 kpl / 5
Juustoja, Llyn tilan hunajaa ja hillukkeita	3 kpl / 15

L = Laktoositon G = Gluteeniton

Kysy vegaanisia vaihtoehtoja. Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta.
Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.



WARM GREETINGS!

The pride of Marski, restaurant Kuusi Palaa, offers Finnish flavors and classics with a modern twist. The restaurant's name pays tribute to the richness of the Finnish language, as it refers to a well-known play on words. The word pair "kuusi palaa" has nine different meanings, all of which can be spotted in the restaurant's interior and materials.

Our menu is as playful and creative as the restaurant's name. We aim to surprise our guests with new perspectives and insights, and we prepare as many items as possible in-house using locally-sourced ingredients. We advocate for clean, local ingredients and social dining.

Our menu features popular Kuusi Palaa signature dishes, alongside updated Finnish classics and traditional Marski dishes. We invite you to join us for a great dining experience.

Best regards,
Head Chef Sami Lyly and his team



MARSKI MENU

FOR STARTERS

- Vorsmack / pickled cucumber / beetroot / sour cream (L, G)
- Smoked vendace / summer potato salad (L, G)
- Aura Blue cheese / sea buckthorn / Honey from Lyly's farm (L)

CHOOSE MAIN

BENELLA RAINBOW TROUT (L, G)

Lightly smoked rainbow trout, summer potatoes mashed with dill cream, and pickled seasonal mushrooms.

BEEF (L, G)

Finnish beef sirloin grilled on lava stones, Béarnaise sauce seasoned with spruce sprout, oven-roasted summer potatoes and leek with thyme and garlic.

DESSERT

CHOCOLATE BROWNIE

Chocolate brownie, coffee crème anglaise, and popping candy

With fish
59

With meat
64

SEASONAL VEGETARIAN MENU

(vegan option available)

KUUSI PALAA BOWL (L, G)

Sprouting salad, avocado, chickpeas, egg, pickled vegetables, tomato, roasted nuts

RISOTTO (L, G)

Jukola's chili-cheddar cheese flavored risotto, 'dried' Finnish cherry tomatoes

CREAM (L, G)

Kyrö's cream liqueur pannacotta, gin-pickled spruce sprouts, and rhubarb sorbet.

62

OUR WINE RECOMMENDATIONS FOR THE SELECTED MENU

36

L = Lactose free G = Gluten free

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information.
Orders for childrens main course (under 13 years) at half price.



STARTERS

KUUSI PALAA

Restaurant's delicious signature dishes. Three pieces are suitable for a starter. Six pieces is a suitable portion for a small appetite or for sharing something small. You can also order one piece at a time.

Six pieces (6) 36

One piece (1) 6

Three pieces (3)..... 18

VEGETARIAN

Mushrooms / vegetable salsa / rye malt bread / aioli (V, D)

Blue cheese / sea buckthorn / Lyly's farm honey (L)

Oven-baked beetroot / tahini / crispy shallots (V, D, G)

SEAFOOD

Smoked vendace / summer potato salad (L, G)

Scallop / vanilla vinaigrette / tomato (L, G)

Tuna tataki / sesame salad / ginger mayonnaise (L, G)

MEAT

Fried veal tongue / sweet mustard / caper mayonnaise (L, G)

Chicken rilette / tarragon yogurt / buckwheat popcorn (L, G)

Vorschmack / pickles / beetroot / sour cream (L, G)

L = Lactose free G = Gluten free V = Vegan

Ask for vegan options. Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information. Orders for childrens main course (under 13 years) at half price.



MAINS

BENELLA RAINBOW TROUT (L, G) 29

Lightly smoked rainbow trout, summer potatoes mashed with dill cream, and pickled seasonal mushrooms.

KUUSI PALAA FISH-SHELLFISH SOUP (L, G) SMALL 18 / LARGE 32

Soup of six fishes and shellfish, summer vegetables and potatoes in creamy fish broth, and dill aioli.

BEEF (L, G) 38

Finnish beef sirloin grilled on lava stones, Béarnaise sauce seasoned with spruce sprout, oven-roasted summer potatoes and leek with thyme and garlic.

RISOTTO* (L, G) 29

Jukola's chili-cheddar cheese flavored risotto, 'dried' Finnish cherry tomatoes and grilled scallops

KUUSI PALAA BOWL* (L, G) 19

Sprouting salad, avocado, chickpeas, egg, pickled vegetables, tomato, roasted nuts

Add extra, à +8

- Grilled chicken
- Grilled scallops
- Grilled portobello mushroom
- Lightly smoked Benella Rainbow trout

MARSKIN BURGER (L) 28

Dry-aged burger patty grilled on lava rocks, crispy roasted bacon, caramelized onions, Jukola's vintage cheddar, pickled summer vegetables, and French fries

PORTOBELLO BURGER* (L) 24

Portobello mushrooms grilled on lava rocks, caramelized onions, Jukola's vintage cheddar, pickled summer vegetables, and French fries.

CHEF'S SPECIAL: "ADOBO" PULLED PORK SANDWICH (L) 24

Twelve-hour braised pork neck prepared in Filipino style with coleslaw Kuusi palaa's style.

* = Vegan option available L = Lactose free G = Gluten free

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information.

Orders for childrens main course (under 13 years) at half price.



DESSERTS

CHOCOLATE BROWNIE (L, G)..... 14
 Chocolate brownie, coffee crème anglaise, and popping candy

CREAM (L, G) 14
 Kyrö’s cream liqueur pannacotta, gin-pickled spruce sprouts, and rhubarb sorbet.

ICE CREAM 6
 Scoop of handmade ice cream or sorbet

CHEESE SELECTION 1 piece / 5
 Cheese selection, Lyly’s farm honey and jams **3 pieces / 15**

L = Lactose free G = Gluten free

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information.
Orders for childrens main course (under 13 years) at half price.