

APERITIFS

Mini Martini Grand Vesper

9 €

Late Night in Helsinki

12,90 €

Osborne Fino Quinta

7,70 € / 8 CL

Kir Royal

10,10 €

Finlandia Vodka

7,80 € / 4 CL

Codorníu Clásico Brut Cava

6,00 € (7,60) / 12 CL

35,00 € (47,50) / 75 CL

Champagne De Castelnau Brut Reserve

13,90 € / 12 CL

87,00 € / 75 CL



STARTERS

Vihersalaatti, yrttejä, pikkelöityjä vihanneksia ja marinoituja tomaatteja (L, G)
Green salad, herbs, pickled vegetables and marinated tomatoes (L, G)

7,50 €

Kermaista parsakeittoa ja rapeaa San Daniele kinkkua (L, G)
Cream of asparagus soup with crispy San Daniele Ham (L, G)

11,50 €

Caprese: mozzarella di bufala, tomaattisalaattia, kapriksia ja basilikaa (G)
Caprese: mozzarella di bufala, tomatoes, capers and basil (G)

12,50 €

Toast Skagen (L)

13,50 €

Lisää kaviaaria / Add Caviar 10 g 9,00 €

Siikatartar, fenkolisalaattia ja tillidressing (L, G)
Whitefish tartare, fennel salad and dill dressing (L, G)

13,50 €

Egg Royale: uppomuna (64 astetta), englantilainen muffinssi, kylmäsavulohta, pinaattia ja hollandaisekastiketta (L)
Egg Royale: poached egg (64 degrees), English muffin, cold smoked salmon, spinach and hollandaise sauce (L)

14 €

Lisää mustaa tryffeliä / Add black truffle 5,00 €

Ankkaconfit-salaatti, hunajapaahdettuja saksanpähkinöitä ja portviini-päärynää (L, G)
Duck confit salad, honey roasted walnuts and port wine poached pear (L, G)

13 €

Grand Charcuterie: San Daniele kinkkua, Spianata Romana salamia, kananmaksapateeta, Bleu de Auvergne sinihomejuustoa, Brie de Meaux valkhomejuustoa, pikkelöityjä vihanneksia ja portviini-viikunahilloa (L, G)
Grand Charcuterie: San Daniele ham, Spianata Romana salami, chicken liver paté, Bleu de Auvergne cheese, Brie de Meaux cheese, pickled vegetables and fig jam with port wine (L, G)

24 € KAHDALLE / FOR TWO

Nordic Black -kaviaaria 30 g, punasipulia, smetanaa ja paahdettua briossia (L)
Nordic Black caviar, red onion, sour cream and toasted brioche (L)

67 €



MAIN COURSES

Punajuuririsottoa, vuohenjuustoa ja hunajapaahdettuja saksanpähkinöitä (G)
Beetroot risotto, goat cheese and honey roasted walnuts (G)
Saatavana myös vegaanisena / Vegan alternative available
22 €

Rieslingissä haudutettua kuhaa Florentine, lehtipinaattia, tilli-sitruunaperunoita ja Mornay-kastiketta (L)
Pikeperch Florentine poached in riesling, spinach, dill and lemon potatoes, sauce Mornay (L)
26 €

Pappardellepastaa, confattua ankkaa ja herkkusieniä marsala-voikastikkeessa (L)
Pappardelle pasta, duck confit and mushrooms in marsala butter sauce (L)
24 €

Lisää mustaa tryffeliä / Add black truffle 5,00 €

Vasikanleike, sardelli-sitruunavoita, ranskalaisia papuja ja gratin dauphinois (L)
Veal schnitzel, lemon anchovy butter, haricots verts and gratin dauphinois (L)
28 €

Grillattu entrecôte, béarnaisekastiketta, tomaatti-punasipulisalaattia ja ranskalaisia perunoita (L, G)
Grilled entrecôte, béarnaise sauce, tomato and red onion salad, French fries (L, G)
32 €

Toast Skagen (L)
21 €

Lisää kaviaaria / Add Caviar 10 g 9,00 €

Ankkaconfit-salaatti, hunajapaahdettuja saksanpähkinöitä ja portviini-päärynää (L, G)
Duck confit salad, honey roasted walnuts and port wine poached pear (L, G)
19,50 €

Smash burger, kaksi 100% naudanlihapihviä, perunasämpylä, cheddarjuustoa, suolakurkkua, karamellisoitua sipulia, aiolia, tomaattisalaattia ja ranskalaisia perunoita (L)
Smash burger, two 100% beef patties, potato bun, cheddar, pickles, caramelised onion, aioli, tomato salad and French fries (L)
21,50 €

Kasvisvaihtoehto grillatulla Portobellosienellä / Vegetarian burger with portobello mushroom 18,50 €

Club Sandwich: grillattua kanaa, kananmunaa, pekonia, tomaattia ja levainleipää, avocado-kurkkushotti (L)
Club Sandwich: grilled chicken, egg, bacon, tomato and levain bread, avocado and cucumber shot (L)
20,50 €



DESSERTS

Hedelmiä Grand Marnier ja mango-inkiväärisorbettia (L, G)
Grand Marnier marinated fruits and mango-ginger sorbet (L, G)

9 €

Oopperakakku, kultapölyä ja calvadosjäätelöä (L)
Opera cake, gold dust and calvados ice cream (L)

12 €

Crème brûlée, vadelmaa ja madeleineleivos (L)
Crème brûlée, raspberries and madeleine (L)

10 €

Käsintehtyä jäätelöä (L, G)
Handmade ice cream (L, G)

6 €

Juustot, keksejä ja hillokkeita:
Cheese, crackers and compotes:
Brie de Meaux (France, cow)
Crottin de chavignol (France, goat)
Gruyère (Switzerland, cow)
Ossau Iraty (France, sheep)
Parmigiano Reggiano 30 months (Italy, cow)
Bleu d'Auvergne (France, cow)

6 € / JUUSTO / CHEESE



DESSERT WINES

Nivole Moscato d'Asti

Italy

10,70 € / 8 CL €

Golser Wine Beerenauslese

Austria

13,20 € / 8 CL €

Graham's Natura Reserve Ruby Port

7,60 € / 8 CL €

Graham's 10 Years Old Tawny Port

8,60 € / 8 CL €

COFFEE

Coffee

4,00 €

Tea

3,10 €

Espresso

4,00 €

Double espresso

5,70 €

Cappuccino

4,60 €

Irish Coffee

11,60 €



AVEC

Cointreau
8,60 € / 4 CL

Amaretto Disaronno
8,60 € / 4 CL

Bailey's
8,60 € / 4 CL

Cognac Larsen VSOP
10,90 € / 4 CL

Cognac Larsen XO
14,40 € / 4 CL

Boulard Grand Solage Calvados
9,90 € / 4 CL

Calvados Boulard XO
12,70 € / 4 CL

