

STARTERS

Chèvresalaatti, viikunaa ja saksanpähkinävinaigrettea (L, G)
Chèvre salad, figs and walnut vinaigrette (L, G)
13,50 €

Lämmin purjo-omenaquiche ja gruyérékreemiä (L)
Warm leek and apple quiche served with gruyère creme (L)
12,00 €
Lisää mustaa tryffeliä / Add black truffle 5,00 €

Kermainen kastanjakeitto, rapeaa serranokinkkua ja manchegojuustoa (L, G)
Creamy chestnut soup, crispy serrano ham and manchego cheese (L, G)
12,00 €
Saatavana myös vegaanisena / Vegan alternative available
Lisää tryffeliä / Add black truffle 5,00 €

Katkarapuleipä Grand Brasserie, graavattua keltuaista ja sitrusmajoneesia (L)
Shrimp brioche Grand Brasserie, cured egg yolk and citrus mayonnaise (L)
13,50 €
Lisää kaviaaria / Add Caviar 10 g 9,00 €

Siikatartar, tilliemulsio ja syysjuureksia (L, G)
Whitefish tartar, dill emulsion and autumn root vegetables (L, G)
14 €

Charcuterie: Serranokinkkua, Spianata Romana salamia, kananmaksapateeta, pikkelöityjä vihanneksia ja portviini-viikunahilloa (L, G)
Charcuterie: Serrano ham, Spianata Romana salami, chicken liver pâté, pickled vegetables and fig jam with port wine (L, G)
16,50 €

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

Myssikurpitsaa nokkospistou, linssipyreetä ja hasselpähkinää (M, G)

Butternut squash, nettle pistou, lentil purée and hazelnut (M, G)

Vegaaninen annos / *Vegan dish*

22 €

Herkkutattirisotto, rapeaksi paahdettua ankkaa ja pikkelöityä sientä (L)

Cep risotto, crispy duck and pickled mushrooms (L)

26 €

Saatavana myös vegaanisena / *Vegan alternative available*

Lisää mustaa tryffeliä / *Add black truffle 5,00 €*

Grillattua lohta ja sydänsalaattia, karamellisoitua salottia ja grenobloisevinaigretta (L, G)

Grilled salmon and heart salad, caramelized shallots and grenobloise vinaigrette (L, G)

25 €

Rieslingissä haudutettua kuhaa Florentine, lehtipinaattia, simpukkakastiketta ja perunaterrini (L)

Pikeperch Florentine poached in Riesling, spinach, blue mussel sauce and potato terrine (L)

28 €

Lisää kaviaaria / *Add Caviar 10 g 9,00 €*

Grillattu entrecôte, maa-artisokkapyreetä, duxelles kauden sienistä ja perunafondant (L, G)

Grilled entrecôte, Jerusalem artichoke purée, seasonal mushroom duxelles and potato fondant (L, G)

34 €

Käytämme kotimaista broilerin- ja naudanlihaa
Kysy henkilökunnalta lisätietoja allergeeneista

*We use Finnish chicken and beef
Please ask our staff about allergens*



DESSERTS

Schwarzwald: suklaakakkua, kirsikkasorbettia ja vaniljakreemiä (L, G)
Schwarzwald: chocolate cake, cherry sorbet and vanilla creme (L, G)

12 €

Karamellisoitua päärynää, financierleivos ja mokkavaahtoa (L)
Caramelized pear, financier pastry and mocha mousse (L)

9 €

Sitruunasorbet ja Limoncelloa (L, G, sisältää alkoholia)
Lemon sorbet and Limoncello (L, G, includes alcohol)

7 €

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

