

MENUT

GRAND BRASSERIE MENU

Härkä carpaccio, parmesan-aiolia ja pikkelöityä sipulia (L, G)
Beef carpaccio, parmesan aioli and pickled onion (L, G)

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

Paistettua siikaa, paahdettua kukkakaalia, yrttipperunoita ja sinisimpukka beurre blanc (L)
Pan-fried whitefish, roasted cauliflower, blue mussel beurre blanc (L)

Pot de Crème au pommes: Omenavanukas ja kauracrumble (L)
Pot de Crème au pommes: Baked apple custard and oats crumble (L)

55 €

Viinipaketti menulle/ *Wine package for the menu 34 €*
Arancione Originale Ripasso 12 cl
Vicarage Lane Marlborough Sauvignon Blanc 16 cl
Chateau Mulonniere Coteaux du Layon 8 cl

CHEF'S MENU

Graavattua taimenta, osteriemulsiota ja vihreää omenaa (L, G)
Cured trout, oyster emulsion and green apple (L, G)

Härän paahtopaistia, glaseerattua punajuurta, pistaasipestoa ja kermaista häränhätä kastiketta (L, G, sis. pähkinää)
Roast beef, glazed beetroot, pistachio pesto and creamy oxtail sauce (L, G, Inc. peanuts)

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

Suklaamousse, paahdettua valkosuklaata ja vadelmaa (G)
Chocolate mousse, roasted white chocolate and raspberries (G)

50 €

Viinipaketti menulle/ *Wine package for the menu 31 €*
Cesari Pinot Grigio Delle Venezie 12 cl
Château Fonpiqueyre 16 cl
Cossetti Moscato d'asti la vita 8 cl



STARTERS

Roquefort – saksanpähkinäsalaatti (G. sis. pähkinää)

Roquefort and walnut salad (G, Inc. peanuts)

13,50 €

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

Vichyssoise: kermanainen purjo-perunasosekeitto ja konfattua ankankoipea (L, G)

Vichyssoise: Creamy leek and potato soup with duck confit (L, G)

12,50 €

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

Siianmätiä, paistettua briossileipää ja savustettua hapankermää (L)

Whitefish roe, baked brioche and smoked sour cream (L)

14,50 €

Graavattua taimenta, osteriemulsiota ja vihreää omenaa (L, G)

Cured trout, oyster emulsion and green apple (L, G)

14,50 €

Härkä carpaccio, parmesan-aiolia ja pikkelöityä sipulia (L, G)

Beef carpaccio, parmesan aioli and pickled onion (L, G)

14,50 €

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

Grand Charcuterie (kahdelle): San Daniele kinkkua, Spianata Romana salamia, Chorizo Iberico makkaraa, Bleu d'Auvergne sinihomejuustoa, Brie de Meaux valkohomejuustoa, pikkelöityjä vihanneksia ja portviini-viikunahilloa (L)

Grand Charcuterie(for two): San Daniele ham, Spianata Romana salami, , Chorizo Iberico sausage Bleu d'Auvergne cheese, Brie de Meaux cheese, pickled vegetables and fig jam with port wine (L)

28,50 €



MAIN COURSES

Grand Calçotada: grillattua purjoa, kikhernepaistos ja romescokastiketta (M, sis. pähkinää)

Grand calcotada: Grilled leeks, roasted chickpeas and romesco sauce (M, Inc. peanuts)

Vegaaninen annos / Vegan dish

24 €

Herkkutattirisotto, savustettua porsaan kylkeä ja kauden sieniä (L, G)

Cep risotto, smoked pork belly and seasonal mushrooms (L, G)

26 €

Lisää tuoretta mustaa tryffeliä / Add fresh black truffle 10 g 9,00 €

Bouillabaisse: ranskalainen kala-äyriäiskeitto ja rouillekastiketta (L, G)

Bouillabaisse: French fish and seafood soup and rouille sauce (L, G)

32,50 €

Paistettua siikaa, paahdettua kukkakaalia, yrttiperunoita ja sinisimpukka beurre blanc (L)

Pan-fried whitefish, roasted cauliflower, blue mussels beurre blanc (L)

31,50 €

Revontuli härän paahtopaistia, glaseerattua punajuurta, pistaasipestoa ja kermaista häränhätä kastiketta (L, G, sis. pähkinää)

Lappish Roast beef, glazed beetroot, pistachio pesto and creamy oxtail sauce (L, G, Inc. peanuts)

33,00 €

Lisää tuoretta mustaa tryffeliä / Add fresh black truffle 5,00 €

Käytämme suomalaista kalaa ja MSC-sertifioituja mereneläviä

Kysy henkilökunnalta lisätietoja allergeeneista

We use only finnish fish and MSC- certified seafood

Please ask our staff about allergens



DESSERTS

Suklaamousse, paahdettua valkosuklaata ja vadelmaa (G)

Chocolate mousse, roasted white chocolate and raspberries (G)

11,50 €

Pot de Crème au pommes: Omenavanukas ja kauracrumble (L)

Pot de Crème au pommes: Baked apple custard and oats crumble (L)

10,00 €

Sysshunajakakkua, hunajakreemiä ja hasselpähkinäjäätelöä (L)

Autumn honey cake, honey cremaux and hazelnut ice cream (L)

10,5 €

Petit Fours

6 €

Käsintehtyä jäätelöä (L)

Handmade ice cream (L)

6 €

Juustot, keksejä ja hillokkeita:

Cheese, crackers and compotes:

Brie de Meaux (France, cow)

Manchego Añejo (Spain, sheep)

Gruyère (Switzerland, cow)

Sainte-Maure de Touraine (France, goat)

Taleggio (Italy, cow)

Bleu d'Auvergne (France, cow)

6 € / JUUSTO / CHEESE



ALL DAY

Roquefort – saksanpähkinäsalaatti (G, sis. pähkinää)

Roquefort and walnut salad (G, Inc. peanuts)

24,00 €

Lisää tuoretta mustaa tryffeliä / Add fresh black truffle 5,00 €

Grand Charcuterie (kahdelle): San Daniele kinkkua, Spianata Romana salamia, Chorizo Iberico makkaraa, Bleu d'Auvergne sinihomejuustoa, Brie de Meaux valkhomejuustoa, pikkelöityjä vihanneksia ja portviini-viikunahilloa (L)

Grand Charcuterie (for two persons): San Daniel ham, Spianata Romana salami, Chorizo Iberico sausage, Bleu d'Auvergne cheese, Brie de Meaux cheese, pickled vegetables and fig jam with port wine (L)

29,50 €

Croque Monsieur: gratinoitu kinkku-juustoleipä ja salaatti kauden pikkelikasviksilla

Croque Monsieur: gratinated ham and cheese sandwich with a salad and seasonal pickled vegetables

19,00 €

Lisää tuoretta mustaa tryffeliä / Add fresh black truffle 5,00 €

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)

22,50 €

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

Pot de Crème au pommes: Omenavanukas ja kauracrumble (L)

Pot de Crème au pommes: Baked apple custard and oats crumble (L)

10 €

Käsintehtyä jäätelöä (L)

Handmade ice cream (L)

6 €

Juustot, keksejä ja hillokkeita:

Cheese, crackers and compotes:

Brie de Meaux (France, cow)

Manchego Añejo (Spain, sheep)

Gruyère (Switzerland, cow)

Sainte-Maure de Touraine (France, goat)

Taleggio DOP (Italy, cow)

Bleu d'Auvergne (France, cow)

6 € / JUUSTO / CHEESE

