

## STARTERS

**Chèvresalaatti: Vuohenjuustoa, marinoitua cantaloupemelonia ja karamellisoituja saksanpähkinöitä (L,G)**

*Chèvre salad with marinated cantaloupe and candied walnuts (L,G)*

14,50 € / 22,00 €

*Recommended wine: Vicarage Lane Marlborough Sauvignon Blanc*

**Konjakilla maustettua sienipateeta, pikkelöityjä kasviksia ja siemenkeksiä (M,G,V)**

*Cognac flavored mushroom paté, pickled vegetables and seed crackers (M,G,V)*

14,50 €

*Recommended wine: Leitz 4 Friends Pinot Noir Rosé*

**Grillattua persikkaa, pistaasipähkinä-minttulabnehia, viikunaa ja Prosciutto di San Daniele vinaigrettea (L,G)**

*Grilled peaches, pistachio-mint labneh, figs and Prosciutto di San Daniele vinaigrette (L,G)*

15,50 €

*Recommended wine: Helfrich Gewürztraminer*

**Salaatti käsinkuorituista katkaravuista, grillattua vihreää parsaa ja artisokkaa (M,G)**

*Shrimp salad, grilled green asparagus and artichoke (M,G)*

15,50 € / 23,50 €

*Recommended wine: Leitz 4 Friends Riesling Trocken*

**Grand Charcuterie (kahdelle):** *San Daniele kinkkua, Spianata Romana salamia, Chorizo Iberico makkaraa, Peltolan Blue sinihomejuustoa, Taleggio juustoa, pikkelöityjä vihanneksia ja viikunahilloa (L)*

*Grand Charcuterie (for two): San Daniele ham, Spianata Romana salami, Chorizo Iberico sausage, Peltolan Blue cheese, Taleggio cheese, pickled vegetables and fig jam (L)*

29,00 €

*Recommended wine: Cossetti Barbaresco*



## MAIN COURSES

**Grand Calcotada: Grillattua purjoo, kikhernepaistos ja romescokastikette**

(M,G,V sis. mantelia)

*Grand Calcotada: Grilled leeks, roasted chickpeas and romesco sauce (M,G,V inc. almonds)*

25,00 €

*Recommended wine: Trapiche Pure Black Malbec*

**Risotto verde: Paahdettua kesäkurpitsaa, pecorinokreemiä ja pinjansiemeniä (L,G)**

*Risotto verde: Roasted zucchini, pecorino cream and pine nuts (L,G)*

27,00 €

*Recommended wine: Le Contesse Prosecco*

**Paistettua siikaa, misopaahdettua kukkakaalia, hernepyreetä ja Sauce Vierge tomaattiyrttikastiketta (L,G)**

*Pan fried whitefish, roasted miso cauliflower, pea purée and Sauce Vierge (L,G)*

35,00 €

*Recommended wine: Le Contesse Prosecco tai Chateau de Fontaine-Audon Sancerre*

**Grillattu härän marmorifileepihvi, Comté-perunapyreetä ja Bordelaise-kastikette (L,G)**

*Grilled marbled beef steak with Comté mashed potato and Bordelaise sauce (L,G)*

42,00 €

*Recommended wine: Clos des Miran Cotes du Rhone bio Rouge*

**Smash burger, cheddarjuustoa, suolakurkkua, paistettua sipulia, aiolia, tomaattisalaattia ja Parmesan-rosmariiniranskalaisia (L)**

*Smash burger, cheddar, pickles, fried onion, aioli, tomato salad and Parmesan-rosemary fries (L)*

*Kasvisvaihtoehto grillatulla portobellosienellä / Vegetarian burger with grilled portobello mushroom 21,50 €*

24,00 €

*Recommended wine: Coragem Touriga Nacional*

Käytämme kotimaista naudanlihaa  
Käytämme suomalaista kalaa ja MSC-sertifioituja mereneläviä  
Kysy henkilökunnalta lisätietoja allergeeneista

*We only use Finnish fish and beef as well as MSC- certified seafood  
Please ask our staff about allergens*



## DESSERTS

**Maitosuklaa-mokkamousse, manteli-florentiinia ja kauden marjoja (G)**  
*Milk chocolate-mocha mousse, almond Florentines and seasonal berries (G)*

11,50 €

*Recommended wine: Lenz Moser Beerenauslese*

**Seljankukkabavaroise, mansikkaa, raparperia ja paahdettua valkosuklaata (G)**  
*Elderflower bavaroise, strawberries, rhubarb and roasted white chocolate (G)*

11,50 €

*Recommended wine: Lenz Moser Beerenauslese*

**Suklaaganache ja karhunvadelmacoulis (M,G,V)**  
*Chocolate ganache and blackberry coulis (M,G,V)*

11,50 €

*Recommended wine: Ramos Pinto 10 years old tawny*

**Käsintehtyä jäätelöä tai sorbettia (L)**

*Handmade ice cream or sorbet (L)*

6,00 €

**Juustot, keksejä ja hillokkeita:**

*Cheese, crackers and compotes:*

Brie de Meaux (France, cow)

Vuohen Grand Reserve (Finland, goat)

Parmigiano Reggiano, 30 months, organic (Italy, cow)

Peltolan Blue (Finland, cow)

6,00 € / JUUSTO / CHEESE

*Recommended wine: Arancione Originale Amarone Della Valpolicella*

Käytämme annoksissamme korkealaatuisia ja vastuullisesti valmistettuja Valrhona-sukklaita.  
*We use high-quality Valrhona-chocolates in our products to ensure that the chocolate is sustainably sourced.*



# MENUT

## GRAND BRASSERIE MENU

**Chèvresalaatti: Vuohenjuustoa, marinoitua cantaloupemelonia ja karamellisoituja saksanpähkinöitä (L,G)**

*Chevre salad with marinated cantaloupe and candied walnuts (L,G)*

**Grillattu härän marmorifileepihvi, Comtè-perunapyreetä ja Bordelaise-kastiketta (L,G)**

*Grilled marbled beef steak with Comtè mashed potato and Bordelaise sauce (L,G)*

**Seljankukkabavaroise, mansikkaa, raparperia ja paahdettua valkosuklaata (G)**

*Elderflower bavaroise, strawberries, rhubarb and roasted white chocolate (G)*

66 €

**Viinipaketti menulle/ Wine package for the menu 32,50€**

Vicarage Lane Marlborough Sauvignon Blanc 12 cl

Clos des Miran Cotes du Rhone bio Rouge 16 cl

Lenz Moser Beerenauslese 8 cl

## CHEF'S MENU

**Grillattua persikkaa, pistaasipähkinä-minttulabnehia, viikunaa ja Prosciutto di San Daniele vinaigrettea (L,G)**

*Grilled peaches, pistachio-mint labneh, figs and Prosciutto di San Daniele vinaigrette (L,G)*

**Paistettua siikaa, misopaahdettua kukkakaalia, hernepyreetä ja Sauce Vierge tomaatti-yrttikastiketta (L, G)**

*Pan fried whitefish, roasted miso cauliflower, pea purée and Sauce Vierge tomato-herb sauce (L,G)*

**Maitosuklaa-mokkamoussea, mantelicrumblea ja kauden marjoja (G)**

*Milk chocolate-mocha mousse, almond crumble and seasonal berries (G)*

60 €

**Viinipaketti menulle/ Wine package for the menu 40€**

Helfrich Gewürztraminer 12 cl

Chateau de Fontaine-Audon Sancerre 16 cl

Lenz Moser Beerenauslese 8 cl



## VEGAN MENU

**Konjakilla maustettua sienipateeta, pikkelöityjä kasviksia ja siemenkeksiä (M,G,V)**  
*Cognac flavored mushroom paté, pickled vegetables and seed crackers (M,G,V)*

**Grand Calcotada: Grillattua purjoo, kikhernepaistos ja romescokastiketta**  
(M,G,V sis. mantelia)  
*Grand calcotada: Grilled leeks, roasted chickpeas and romesco sauce (M,G,V Inc. almonds)*

**Suklaaganache ja karhunvadelmacoulis (M,G,V)**  
*Chocolate ganache and blackberry coulis (M,G,V)*

49 €

**Viinipaketti menulle/ Wine package for the menu 34,10€**

Leitz 4 Friends Pinot Noir Rosé 12 cl  
Trapiche Pure Black Malbec 16 cl  
Ramos Pinto 10 years old tawny 8 cl



## LASTEN LISTA

**Paistettua siikaa, ranskalaiset perunat ja hernepyreetä (L,G)**

*Pan-fried whitefish, French fries and pea puree (L,G)*

15,00 €

**Lasten juustohampurilainen, ranskalaiset perunat ja salaatti (L)**

*Kids cheese burger, French fries and salad (L)*

***Kasvisvaihtoehto grillatulla portobellosienellä / Vegetarian burger with grilled portobello mushroom***

12,00 €

**Talon vaniljajäätelöä ja mansikoita**

*Handmade vanilla ice cream and strawberries*

6,00 €

