

STARTERS

Savuporkkanacarpaccio, caviartia ja Maalahden limppumurua (M, V)

Smoked carrot carpaccio, seaweed caviar and Malax loaf crumbs (M, V)

14,00 €

Recommended wine: Helfrich Gewürztraminer 10,90 € / 12 cl

Punajuuriterriini, piparjuuri crème fraîchea ja paahdettua hasselpähkinää (L, G)

Beetroot terrine: horseradish crème fraiche and roasted hazelnuts (L, G)

14,50 €

Recommended wine: Lanson Green Label Organic Champagne 20,30 € / 12 cl

Potage parmentier: kermanen purjo-perunakeitto, San Daniele kinkkua (L, G)

Potage parmentier: Creamy potato-leek soup, San Daniele ham (L, G)

13,50 €

Recommended wine: Laroche Chablis Saint Martin 13,70 € / 12 cl

Lohipastaramisalaatti, jääfenkolia ja viiriäisenmunia

Salmon pastrami salad, iced fennel and quail eggs

15,50 € / 23,50 €

Recommended wine: Kia Ora Sauvignon Blanc 9,60 € / 12 cl

Brasserie Grandin tartarpihvi, suomalaista rotukarjan sisäfileetä, keltuaiskreemiä, pikkelöityjä sinapinsiemeniä ja sipulia (M, G)

Steak tartare a la Brasserie Grand, Finnish beef tenderloin, egg yolk cream, pickled mustard seeds and onion (M, G)

17,00 €

Recommended wine: Cossetti Barbaresco 13,80 € / 12 cl

MAIN COURSES

Kukkakaalia kolmella tapaa: paahdettua kukkakaalia, saframipikkelöityä kukkakaalia, kukkakaali- Valkopapupyreetä ja rusina-kapriskastiketta (M, G, V)
Cauliflower 3-ways: roasted cauliflower, saffron pickled cauliflower, cauliflower-white bean purée and raisin-caper sauce (M, G, V)

25,50 €

Recommended wine: Leitz 4 Friends Pinot Noir Rosé 13,30 € / 16 cl

Tatti-pancettarisotto (L, G)

Cep pancetta risotto (L, G)

27,00 €

Recommended wine: Tenuta Valdifalco Falko Rosso Organic 14,60 € / 16 cl

Paistettua siikaa, maa-artisokkapyreetä ja Sauternes beurre blanc (L, G)

Pan fried whitefish, Jerusalem artichoke puree and Sauternes beurre blanc (L, G)

35,00 €

Chateau de Fontaine-Audon Sancerre 18,20 € / 16 cl

Grillattu härän marmorifileepihvi, tryffelillä maustettua perunapyreetä ja salottisipuli-punaviinikastiketta (L, G)

Grilled marbled beef steak with truffle potato purée and red wine shallot sauce (L, G)

42,00 €

Recommended wine: Chateau Foupiqueyre 15,50 € / 16 cl

Brasserie Grandin tartarpihvi, suomalaista rotukarjan sisäfileetä, keltuaiskreemiä, pikkeloityjä sinapinsiemeniä ja sipulia, salaattia, parmesan-rosmariiniranskalaisia sekä aiolia (M, G)

Steak tartare à la Brasserie Grand, Finnish beef tenderloin, egg yolk, pickled mustard seeds and onion, salad, parmesan-rosemary fries and aioli. (M, G)

30,00 €

Recommended wine: Cossetti Barbaresco 18,30 € / 16 cl

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

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

24,00 €

Kasvisvaihtoehto grillatulla Portobello sienellä / Vegetarian burger with Portobello mushroom

21,50 €

Recommended wine: Castello di Radda Chianti Classico DOCG 15,50 € / 16 cl

DESSERTS

Crème de marron: kastanjamoussea, paahdettua valkosuklaata ja puolukkaa (G)

Crème de marron: Chestnut mousse, roasted white chocolate and lingonberries (G)

11,50 €

Recommended wine: Chateau Les Mingets Sauternes 12,40 €/ 8 cl

Vadelmapannacotta, suklaa-lakritsimurua ja vadelmageeliä (L, G)

Raspberry pannacotta, chocolate-liquorice crumb and raspberry gel (L, G)

11,50 €

Recommended wine: Cossetti Moscato d'Asti La Vita 9,60 €/ 8 cl

Juustokakku au pain d'épices: karpalo-rommikompottia ja appelsiinikaramellia (M, G, V)

Cheesecake au pain d'épices: cranberry rum compote and burnt orange caramel (M, G, V)

11,50 €

Recommended wine: Lenz Moser Beerenauslese 11,10 €/ 8 cl

Käsintehtyä jäätelöä tai sorbettia (L)

Handmade ice cream or sorbet (L)

6,00 €

CLASSIC CHEESE AND WINE PAIRINGS

Brie de Meaux (France, cow) with **Champagne Gratiot-Pillière brut tradition**
Parmigiano Reggiano, 30 months, organic (Italy, cow) with **Amarone della Valpolicella**
La Petite Cave Roquefort (France, sheep) with **Sauternes Réserve Mouton Cadet**

6,50 € / juusto / cheese

Champagne Gratiot-Pillière brut tradition 15,30 € / 12 cl

Amarone della Valpolicella 16,20 € / 16 cl

Chateau Les Mingets Sauternes 12,40 €/ 8 cl

MENUT

GRAND BRASSERIE MENU

Punajuuriterriini, piparjuuri crème fraîche ja paahdettua hasselpähkinää (L, G)
Beetroot terrine: horseradish crème fraiche and roasted hazelnuts (L, G)

Grillattu härän marmorifileepihvi, tryffelillä maustettua perunapyreetä ja salottisipulipunaviinikastiketta (L, G)
Grilled marbled beef steak with truffle potato purée and red wine shallot sauce (L, G)

Crème de marron: kastanjamousse, paahdettua valkosuklaata ja puolukkaa (G)
Crème de marron: Chestnut mousse, roasted white chocolate and lingonberries (G)
66 €

Viinipaketti menulle/ Wine package for the menu 48,00 €

Lanson Green Label Organic Champagne 12 cl

Chateau Fonpiqueyre 16 cl

Chateau Les Mingets Sauternes 8 cl

CHEF'S MENU

Potage parmentier: kermanen purjo-perunakeitto, San Daniele kinkkua (L, G)
Potage parmentier: Creamy potato-leek soup, San Daniele ham (L, G)

Paistettu siikaa, maa-artisokkapyreetä ja Sauternes beurre blanc (L, G)
Pan fried whitefish, Jerusalem artichoke puree, braised endives, Sauternes beurre blanc (L, G)

Vadelmapannacotta, suklaa-lakritsimurua ja vadelmageeliä (L, G)
Raspberry pannacotta, chocolate-liquorice crumb and raspberry gel (L, G)
58 €

Viinipaketti menulle/ Wine package for the menu 41,00 €

Laroche Chablis Saint Martin 12 cl

Chateau de Fontaine-Audon Sancerre 16 cl

Cossetti Moscato d'Asti La Vita 8 cl

VEGAN MENU

Savuporkkana carpaccio, caviartia ja Maalahden limppua (M, V)
Smoked carrot carpaccio, seaweed caviar and Malax loaf crumbs (M, V)

Kukkakaalia kolmella tapaa: paahdettua kukkakaalia, saframipikkelöityä kukkakaalia, kukkakaali- Valkopapupyreetä ja rusina-kapriskastiketta (M, G, V)
Cauliflower 3-ways: roasted cauliflower, saffron pickled cauliflower, cauliflower-white bean purée, raisin-caper sauce (M, G, V)

Juustokakku au pain d'épices: karpalo-rommikompottia ja appelsiinikaramellia (M, G, V)
Cheesecake au pain d'épices: cranberry rum compote and burnt orange caramel (M, G, V)
49 €

Viinipaketti menulle/ Wine package for the menu 35,00 €

Helfrich Gewürztraminer 12 cl
Leitz 4 Friends Pinot Noir Rosé 16 cl
Chateau Les Mingets Sauternes 8 cl

BAR MENU

Lohipastaramisalaatti, jääfenkolia ja viiriäisenmunia

Salmon pastrami salad, iced fennel and quail eggs

23,50 €

Beer recommendation: Höpken Pils

Wine recommendation: Kia Ora Sauvignon Blanc

Brasserie Grandin tartarpihvi, suomalaista rotukarjan sisäfileetä, keltuaiskreemiä, pikkelöityjä sinapinsiemeniä ja sipulia, salaattia, ranskalaisia perunoita sekä parmesan-aiolia (M, G)

Steak tartare a la Brasserie Grand, Finnish beef tenderloin, egg yolk, pickled mustard seeds and onion, salad, French fries and aioli. (M, G)

30,00 €

Beer recommendation: Fullers ESB

Wine recommendation: Cossetti Barbaresco

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

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

24,00 €

Kasvisvaihtoehto grillatulla Portobellosienellä / Vegetarian burger with portobello mushroom

21,50 €

Beer recommendation: Lagunitas IPA

Wine recommendation: Castello di Radda Chianti Classico DOCG

Vadelmapannacotta, suklaa-lakritsimurua ja vadelmageeliä (L, G)

Raspberry pannacotta, chocolate-liquorice crumb and raspberry gel (L, G)

11,50 €

CLASSIC CHEESE AND WINE PAIRINGS

Brie de Meaux (France, cow) with **Champagne Gratiot-Pilliére brut tradition**
Parmigiano Reggiano, 30 months, organic (Italy, cow) with **Amarone della Valpolicella**
La Petite Cave Roquefort (France, sheep) with **Sauternes Réserve Mouton Cadet**

6,50 € / juusto / cheese

Champagne Gratiot-Pilliére brut tradition 15,30 € / 12 cl

Amarone della Valpolicella 16,20 € / 16 cl

Chateau Les Mingets Sauternes 12,40 € / 8 cl

LAPSILLE
FOR CHILDREN

Paistettua siikaa, ranskalaiset perunat ja tartarkastiketta (L, G)

Pan-fried whitefish, french fries and tartar sauce (L, G)

15,00 €

Lasten juustohampurilainen, ranskalaiset perunat ja salaatti (L)

Kids cheese burger, french fries and salad

Kasvisvaihtoehto grillatulla Portobellosienellä / Vegetarian burger with portobello mushroom

12,00 €

Käsintehtyä jäätelöä tai sorbettia (L)

Handmade ice cream or sorbet (L)

6,00 €