

## STARTERS

**Vihersalaatti, pikkelöityjä kasviksia ja marinoitua tomaattia (M, G, V)**

*Green salad, pickled vegetables and marinated tomatoes (M, G, V)*

8,00 €

**Savuporkkanacarpaccio, caviartia ja Maalahden limppumuraa (M, V)**

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

14,00 €

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

**Grillattua purjoa, pinjansiemeniä ja sauce gribiche (L, G)**

*Grilled leeks, pine nuts and sauce gribiche (L, G)*

14,50 €

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

**Salaatti paahdetusta ankanrinnasta, veriappelsiinia, karpaloita ja saksanpähkinää (M, G)**

*Roast duck salad with blood orange, cranberries and walnuts (M, G)*

15,50 € / 23,50 €

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

**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 € / 12cl*

**Käytämme suomalaista nautanlihaa ja MSC-sertifioituja mereneläviä.**

**Kysy henkilökunnalta lisätietoja allergeeneista.**

*We use only Finnish beef and MSC-certified seafood.*

*Please ask our staff about allergens.*



## MAIN COURSES

### Champignos á la Provencale:

**Paistettuja sieniä, grillattua sydänsalaattia ja mantelitahinia (M, G, V)**  
*Roasted mushrooms, grilled baby gem lettuce and almond tahini (M, G, V)*  
25,50 €

*Recommended wine: Trapiche Reserve Malbec 11,80 € / 16cl*

### Risotto al Nero:

**Mustekalaa, kampasimpukkaa ja sahraimaiolia (L, G)**  
*Squid ink risotto, pan seared octopus, scallops and saffron aioli (L, G)*  
32,00 €

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

**Paistettua siikaa, maa-artisokkapyreetä ja Sauternes beurre blanc (L, G)**  
*Pan fried whitefish, Jerusalem artichoke puree and Sauternes beurre blanc (L, G)*  
35,00 €

*Recommended wine: Chateau de Fontaine-Audon Sancerre 18,20 € / 16cl*

### Steak au Poivre:

**Härän marmorifileepihvi, kermaista pippurikastiketta ja perunafondant (L, G)**  
*Marbled sirloin steak, creamy pepper sauce and potato fondant (L, G)*  
41,00 €

*Recommended wine: Arancione Originale Amarone della Valpolicella 16,20 € / 16cl*

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

*Steak tartare a 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 € / 16cl*

**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)*

24,00 €

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

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



## DESSERTS

**Hunajakakkua, hunajakreemiä ja Amaretto-jäätelöä (L)**

*Honey cake, honey creaux and Amaretto ice cream (L)*

11,50 €

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

**Pannacotta paahdetusta valkosuklaasta, Bourbon-haudutettua päärynää ja mantelia (G)**

*Roasted white chocolate pannacotta, Bourbon poached pear and almond (G)*

11,50 €

*Recommended wine: Chateau de la Mulonnière Coteaux du Layon 11,70 € / 8cl*

**Rommilla liekitettyä ananasta ja kookossorbettia (M, G, V)**

*Pineapple rum flambé and coconut sorbet (M, G, V)*

11,50 €

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

**Käsintehtyä jäätelöä tai sorbettia (L)**

*Handmade ice cream or sorbet (L)*

6,00 €

**Käytämme annoksissamme korkealaatuisia ja vastuullisesti valmistettuja Varlhona-sukklaita.**

*We use high-quality Varlhona-chocolates in our products to ensure that the chocolate is sustainably sourced.*

## 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  
Arancione Originale Amarone della Valpolicella 16,20 € / 16 cl  
Sauternes Réserve Mouton Cadet 12,40 € / 8cl



## MENUT

### GRAND BRASSERIE MENU

**Salaatti paahdetusta ankanrinnasta, veriappelsiinia, karpaloita ja saksanpähkinää (M, G)**  
*Roast duck salad with blood orange, cranberries and walnuts (M, G)*

**Steak au Poivre:**

**Härän marmorifileepihvi, kermaista pippurikastiketta ja perunafondant (L, G)**  
*Marbled sirloin steak, creamy pepper sauce and potato fondant (L, G)*

**Hunajakakua, hunajakreemiä ja Amaretto-jäätelöä (L)**  
*Honey cake, honey cremaux and Amaretto ice cream (L)*

66 €

**Viinipaketti menulle / Wine package for the menu 37,00 €**

Leitz 4 Friends Pinot Noir Rosé 12cl  
Arancione Originale Amarone della Valpolicella 16cl  
Lenz Moser Beerenauslese 8cl

## CHEF'S MENU

**Grillattua purjoa, pinjansiemeniä ja sauce gribiche (L, G)**  
*Grilled leeks, pine nuts and sauce gribiche (L, G)*

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

**Pannacotta paahdetusta valkosuklaasta, Bourbon-haudutettua päärynää ja mantelia (G)**  
*Roasted white chocolate pannacotta, Bourbon poached pear and almond (G)*

59 €

**Viinipaketti menulle / Wine package for the menu 40,00 €**

Helfrich Gewürztraminer 12cl  
Chateau de Fontaine-Audon Sancerre 16cl  
Chateau Mulonnière Coteaux du Layon 8cl



## VEGAN MENU

**Savuporkkanacarpaccio, caviartia ja Maalahden limppumuraa (M, V)**  
*Smoked carrot carpaccio, seaweed caviar and Malax loaf crumbs (M, V)*

**Champignos á la Provencale:**

**Paistettuja sieniä, grillattua sydänsalaattia ja mantelitahinia (M, G, V)**  
*Roasted mushrooms, grilled baby gem lettuce and almond tahini (M, G, V)*

**Rommilla liekitettyä ananasta ja kookossorbettia (M, G, V)**  
*Pineapple rum flambé and coconut sorbet (M, G, V)*

49 €

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

Helfrich Gewürztraminer 12cl  
Trapiche Reserve Malbec 16cl  
Lenz Moser Beerenauslese 8cl



## 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 €

