



Äitienpäivämenu

10.5.2026 kattaus klo 13.30–16.30

69 €

Lapset: 0–5-vuotiaat maksutta, 6–12-vuotiaat 15 €,
yli 13-vuotiaat aikuisten hinnoittelun mukaan

Alkupalapöytä

Vihersalaattia ja talon vinegrettiä (V, G)
Caesarsalaattia ja marinoituja katkarapuja (L, G)
Parsa-halloumisalaattia (VL, G)
Capresesalaattia (L, G)
Grillattua varhaiskaalia, pinjansiemeniä ja ricottamoussea (G)
Vuohenjuustoquichea ja rucola-kirsikkatomaattisalaattia (L)
Keväistä kasvis-Waldorfinsalaattia ja paahdettuja kurpitsansiemeniä (V, G)
Serranonkinkkua ja hunajamelonia (M, G)
Marskin graavikalavalikoima (M, G)
Fenkoligraavattua lohta, graavisiikaa, lämminsavulohta ja tillisinappikastiketta (M, G)
Marskin sillivalikoima (M, G)
Valkosipulisilliä, tomaattisilliä ja mustaherukkasilliä
Leipäpöytä, tuorejuustoa ja voita (L, G) ja hummusta (V, G)

Pääruoka

Tarjoillaan lautasannoksena. Valitse yksi vaihtoehdoista:

Paahdettua nieriää, kapris-basilikaveloutea ja grillattua bataattia (L, G)
Grillattua flank steakia, salottisipulikastiketta ja grillattua bataattia (L, G)
Parsakroketteja, grillattua parsaa ja Grits-maissirisottoa (G, V)

Jälkiruokapöytä

Mansikkakermakakkua (L, G)
Sacherkakkua (L)
Raakakakkuja (L, G, V)
Valikoima kotimaisia juustoja ja talon hilloketta (L, G)

L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen M = Maidoton G = Gluteeniton V = Vegaaninen

KUUSI PALAA





Mother's Day Menu

5/10/2026 seating at 1:30–4:30 pm

€69

Children: 0–5 years free of charge, 6–12 years €15, over 13 years at adult price

Starter Buffet

- Green salad with house vinaigrette (V, G)
- Caesar salad with marinated shrimp (L, G)
- Asparagus and halloumi salad (L, G)
- Caprese salad (L, G)
- Grilled early cabbage with pine nuts and ricotta mousse (G)
- Goat cheese quiche with rocket and cherry tomato salad (L)
- Spring vegetable Waldorf salad with toasted pumpkin seeds (V, G)
- Serrano ham with honey melon (D, G)
- Marski's selection of cured fish (D, G)
- Fennel-cured salmon, cured whitefish, warm-smoked salmon and dill mustard sauce
- Marski's selection of herring (D, G)
- Garlic herring, tomato herring and blackcurrant herring
- Bread selection, cream cheese and butter (L, G) and hummus (V, G)

Main Course

Served plated. Please choose one:

- Roasted Arctic char with caper-basil velouté and grilled sweet potato (L, G)
- Grilled flank steak with shallot sauce and grilled sweet potato (L, G)
- Asparagus croquettes with grilled asparagus and Grits corn risotto (G, V)

Dessert Buffet

- Strawberry cream cake (L, G)
- Sachertorte (L)
- Raw cakes (L, G, V)
- Selection of Finnish cheeses with house compote (L, G)

L = Lactose-free LL = Low Lactose D = Dairy-free G = Gluten-free V = Vegan

KUUSI PALAA

