

KUUSI PALAA

Kuusi Palaa on sanaleikki, jolla on peräti yhdeksän eri merkitystä. Keksitkö ne kaikki – ota tarvittaessa vinkkiä vierestä. Ravintolan nimi on kunnianosoitus suomen kielelle ja sen rikkaudelle. Menu leikittelee yhtä luovasti ruualla kuin ravintolan nimi suomen kielellä

Kuusi Palaa liputtaa puhtaiden suomalaisten raaka-aineiden ja yhdessä syömisen puolesta. Pääroolissa ovat suositut Kuusi palaa -nimikkoannokset. Maista yksi tai kuusi palaa tai jotakin siltä väliltä.

Yksi pala (1)	8
Puoli kuusi (3)	24
Kuusi palaa (6)	48



Lohi

Yrttilohirulla, pikkeloityä kurkkua, tillivuolukermää (L, G)
Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Itävalta
16 cl 13,50

Tonnikala

Grillattua tonnikalaa, salsa verdeä, kuivattua tomaattia (M, G)
Leitz Riesling 4 Friends Dry, Rheingau, Saksa
16 cl 14,40

Vorschmack

Vorschmackia, paahdettua punajuurta, suolakurkkua, smetanaa (L, G) *sis. anjovista*
Arancione Originale Ripasso, Veneto, Italia
16 cl 14,20

Poro

Riimiporoa, paahdettua piparjuuriaiolia ja puolukkaa (M, G)
Château Tour Prignac 2020, Bordeaux, Ranska
16 cl 16,20

Siitakesieni

Grillattua siitakesienisalsaa panipuri-kipossa ja tyrnikookosgeeliä (V, G)
Bodegas Vionta Godello, Galicia, Espanja
16 cl 15,30

Aura-juusto

Aura-juustoa, kardemummavadelmahilloketta ja sokerimarinoitua mustikkaa (L, G)
Leitz Riesling 4 Friends Dry, Rheingau, Saksa
16 cl 14,40

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

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.

Marskin menu 69,00

Lohi

Yrttilohirulla, pikkelöityä kurkkua, tillivuolukermaa (L, G)

Aura-juusto

Aura-juustoa, kardemummavadelmahilloketta ja sokerimarinoitua mustikkaa (L, G)

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Itävalta.

12 cl 10,20

Grillattua naudan sisäfilettä, timjami-punaviinikastiketta ja Dijon-perunapyrettä (L, G)

Arancione Originale Amarone della Valpolicella, Italia. 16 cl 16,50

Mokka6palaa

Mokkapala ja vaniljaganachea, mangosorbettia & Marskin baarin omaa persikkalikööriä (L, G)

Ramos Pinto 10 Years Old Tawny, Douro, Portugali. 8 cl 12,40

Kauden menu 66,00

Tonnikala

Grillattua tonnikalaa, salsa verdeä ja kuivattua tomaattia (M, G)

Vorsmack

Vorschmackia, paahdettua punajuurta, suolakurkkua, smetanaa (L, G)
sis. anjovista

Leitz Riesling 4 Friends Dry, Saksa. 12 cl 10,80

Haudutettua siikaa, lehtikaaliin käärittyä kuhafärssiä, hasselbackan perunaa ja grillattua purjo-veloutea (L, G)

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Itävalta.

16 cl 13,50

Mokka6palaa

Mokkapala ja vaniljaganachea, mangosorbettia & Marskin baarin omaa persikkalikööriä (L, G)

Ramos Pinto 10 Years Old Tawny, Douro, Portugali. 8 cl 12,40

Kauden vegemenu 56,00

Siitakesieni

Grillattua siitakesienisalsaa panipuri-kipossa ja tyrnikookosgeeliä (V, G)

Aura-juusto

Aura-juustoa, kardemummavadelmahilloketta ja sokerimarinoitua mustikkaa (L, G)

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Itävalta.

12 cl 10,20

Kasvis-Wallenberginpihvi, krossattua perunaa ja tomaatti-linssiragua (L, G)

Arancione Originale Ripasso, Veneto, Italia. 16 cl 14,20

Pannacotta

Kinuskipannacottaa ja vadelmageeliä (V, G)

Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese Rheinhessen, Saksa. 8 cl 13,30

Viinipaketti 38,00

* = Saatavana vegaanisena L = Laktoositon G = Gluteeniton M = Maidoton V = Vegaaninen

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.

Helppoa ja herkullista

Punajuuri-vuohenjuustosalaatti (L) pieni 18 | iso 24

Hunajaglaseerattua vuohenjuustoa, marinoitua helmicouscousia, punajuurisalsaa, kuivattua tomaattia ja salaattisekoitusta

Kermainen lohikeitto Marskin tapaan (L, G) pieni 14 | iso 24

Saaristolaisruisnappeja ja voita

Caesarsalaatti (L) pieni 14 | iso 18

Romainesalaattia, Marskin omaa caesarkastiketta, parmesaania ja krutonkeja

Lisää: Rapuja tai kanaa +6

Marskin burgeri (L) 24

Briossisämpylä*, naudun jauhelihapihvi, salaattia, tomaattia, Jukolan cheddarjuustoa, aiolia, marinoitua punasipulia

Lisää: Ranskalaiset tai caesarsalaatti +4

Marskin vegeburgeri (V) 24

Briossisämpylä*, Beyond meat -vegaaninen pihvi, salaattia, tomaattia, aiolia, marinoitua punasipulia

Lisää: Ranskalaiset tai caesarsalaatti +4

Marskin klubileipä (L) 24

Levain-leipää, grillattua kananrintaa, salaattia, tomaattia, pekonia, kananmunaa, mummonkurkkua, aiolia, Koskenlaskija-juustoa

Lisää: Ranskalaiset tai caesarsalaatti +4

Parsaviikot

Parsakeitto (L, G) pieni 16 | iso 24

Parsa-savujuustokeittoa

Parsaa ja hollandaisekastiketta (L, G) 19

Parsaa, hollandaisekastiketta, uppomuna ja ilmakeivattua kinkkua

Risotto (L, G) 28

Parsa-tryffelirisottoa

Poro (L, G) 44

Paistettua poron ulkofilettä ja parsaa, kuohkeaa cremant-timjamikastiketta, tarjoillaan caesarsalaatin kanssa

* = saatavana gluteenittomana L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen
G = Gluteeniton M = Maidoton V = Vegaaninen

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta.
Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.

Pääruoka

Siika (L, G) 26

Haudutettua siikaa, lehtikaaliin käärittyä kuhafärssiä, hasselbackan perunaa ja grillattua purjo-kanalientä

Pihvi (L, G) 44

Grillattua naudan sisäfilettä, timjami-punaviinikastiketta ja Dijon-perunapyrettä

Kasvis-Wallenberg (L, G) 26

Kasvis-Wallenberginpihvi, krossattua perunaa ja tomaatti-linssiragua

Jälkiruoka

Mokka6palaa (L, G) 14

Mokkapala ja vaniljaganachea, mangosorbettia & Marskin baarin omaa persikkalikööriä

Pannacotta (V, G) 14

Kinuski-pannacottaa ja vadelmageeliä

Fazerina crème brûlée (G) 14

Appelsiinisuklaa-crème brûlée, paahdettua valkosuklaata

Juustovalikoima ja lakkahilloketta (L, G) 6 / 10 / 14

Aura-juustoa, maalaisbrietä, Hilma-savujuustoa

Jäätelö (L, G) 6 / pallo

Vanilja, suklaa, kauden maku, kauden sorbet

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

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.



KUUSI PALAA

Did you know that the name of the restaurant Kuusi Palaa is a Finnish pun and has nine different meanings, e.g. “six pieces”, “the spruce is burning”, or “your moon is returning”.



The restaurant’s name is a tribute to the Finnish language and its richness. Just as the restaurant’s name is playful with the Finnish language, the menu is creative with food. Kuusi Palaa champions pure Finnish ingredients and eating together. The spotlight is on the popular signature dishes named “Kuusi Palaa.”



One piece (1)	8
Three pieces (3).....	24
Six pieces (6)	48



Salmon

Herb-cured salmon roll with pickled cucumber and dill cream (L, G)

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Austria
16cl 13.50



Tuna

Grilled tuna with salsa verde and dried tomato (D, G)

Leitz Riesling 4 Friends Dry, Rheingau, Germany
16cl 14.40



Vorschmack

Traditional vorschmack, roasted beetroot, pickled cucumber, sour cream (L, G) *contains anchovy*

Arancione Originale Ripasso, Veneto, Italy
16cl 14.20



Reindeer

Cured reindeer, roasted horseradish aioli and lingonberries (D, G)

Château Tour Prignac 2020, Bordeaux, France
16cl 16.20



Shiitake

Grilled shiitake salsa in a panipuri shell with sea buckthorn-coconut gel (V, G)

Bodegas Vionta Godello, Galicia, Spain
16cl 15.30



Aura Blue Cheese

Aura blue cheese with cardamom-raspberry compote and sugar-marinated blueberries (L, G)

Leitz Riesling 4 Friends Dry, Rheingau, Germany
16cl 14.40

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

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information. Orders for childrens main course (under 13 years) at half price.

Chef's Menu 69.00

Salmon

Herb-cured salmon roll with pickled cucumber and dill cream (L, G)

Aura Blue Cheese

Aura blue cheese with cardamom-raspberry compote and sugar-marinated blueberries (L, G)

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Austria. 12cl 10.20

Grilled beef tenderloin, thyme red wine sauce and Dijon mashed potatoes (L, G)

Arancione Originale Amarone della Valpolicella, Italy. 16cl 16.50

Mocha chocolate brownie

Mocha chocolate brownie with vanilla ganache, mango sorbet & Marski Bar's peach liqueur (L, G)

Ramos Pinto 10 Years Old Tawny, Douro, Portugal. 8cl 12.40

Seasonal Tasting Menu 66.00

Tuna

Grilled tuna with salsa verde and dried tomato (D, G)

Vorschmack

Traditional vorschmack, roasted beetroot, pickled cucumber, sour cream (L, G) contains anchovy

Leitz Riesling 4 Friends Dry, Germany. 12cl 10.80

Braised whitefish with pike-perch farce wrapped in kale, Hasselback potato, and grilled leek velouté (L, G)

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Austria. 16cl 13.50

Mocha chocolate brownie

Mocha chocolate brownie with vanilla ganache, mango sorbet & Marski Bar's peach liqueur (L, G)

Ramos Pinto 10 Years Old Tawny, Douro, Portugal. 8cl 12.40

Seasonal Vegetarian Menu 56.00

Shiitake

Grilled shiitake salsa in a panipuri shell with sea buckthorn-coconut gel (V, G)

Aura Blue Cheese

Aura blue cheese with cardamom-raspberry compote and sugar-marinated blueberries (L, G)

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Itävalta. 12 cl 10.20

Vegetable Wallenberg patty, crushed potatoes and tomato & lentil ragù (V, G)

Arancione Originale Ripasso, Veneto, Italy. 16 cl 14,20

Caramel panna cotta and raspberry gel (V, G)

Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese Rheinhessen, Germany. 8cl 13.30

Wine Pairing 38.00

* = Vegan option available L = Lactose-free G = Gluten-free D = Dairy-free V = Vegan

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information. Orders for childrens main course (under 13 years) at half price.

Casual

Beetroot & Goat Cheese Salad (L) small 18 | large 24

Honey-glazed goat cheese with marinated pearl couscous, beetroot salsa, sun-dried tomato, and mixed greens

Marski-Style Creamy Salmon Soup (L, G) small 14 | large 24

With archipelago rye bites and butter

Caesar Salad (L) small 14 | large 18

Romaine lettuce, Marski's Caesar dressing, Parmesan and croutons

Add: Shrimp or Chicken +6

Marski's Burger (L) 24

Brioche bun*, beef patty, lettuce, tomato, Jukola cheddar, aioli, marinated red onion

Add: French Fries or Caesar Salad +4

Marski's Veggie Burger (V) 24

Brioche bun*, Beyond Meat vegan patty, lettuce, tomato, aioli, marinated red onion

Add: French Fries or Caesar Salad +4

Marski's Club Sandwich (L) 24

Levain bread, grilled chicken breast, lettuce, tomato, bacon, egg, house pickled cucumber, aioli, Koskenlaskija cheese

Add: French Fries or Caesar Salad +4

Asparagus Weeks

Asparagus Soup (L, G) small 16 | large 24

Asparagus and smoked cheese soup

Asparagus & Hollandaise (L, G) 19

Asparagus with hollandaise sauce, poached egg and air-dried ham

Risotto (L, G) 28

Asparagus and truffle risotto

Poro (L, G) 44

Pan-seared reindeer loin with asparagus and a light crémant-thyme sauce, served with Caesar salad

* = Available gluten-free

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

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information.

Orders for childrens main course (under 13 years) at half price.

Mains

Whitefish (L, G) 26

Braised whitefish with pike-perch farce wrapped in kale, Hasselback potato, and grilled leek velouté

Tenderloin (L, G) 44

Grilled beef tenderloin, thyme red wine sauce and Dijon mashed potatoes

Vegetable Wallenberg (V, G) 28

Vegetable Wallenberg patty, crushed potatoes and tomato & lentil ragù

Desserts

Mocha Chocolate Brownie (L, G) 14

Chocolate brownie with vanilla ganache, mango sorbet & Marski Bar's peach liqueur

Panna cotta (V, G) 14

Caramel panna cotta and raspberry gel

Fazerina Crème Brûlée (G) 14

Orange chocolate crème brûlée with roasted white chocolate

Cheese Selection with Cloudberry Jam (L, G) 6 / 10 / 14

Aura blue cheese, rustic brie, Hilma smoked cheese

Ice Cream (L, G) 6 / scoop

Vanilla, chocolate, seasonal flavor, seasonal sorbet

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

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information.
Orders for childrens main course (under 13 years) at half price.