

ALKURUOKIA/ FÖRRÄTTER/ STARTERS

Alkupalalajitelma kotimaisia herkkuja

Tyrnigraavattua järviilohta, muikkukukkoa, fenkolikeittoa, vuohenjuustopala hillokkeella ja poromakkaraa mustaherukkasinapilla

Finska delikatesser

Havtornsgravad lax, limpa med inbakad siklöja, fenkålsoppa, getost med kompott och renkorv med svartvinbärssenap

Selection of Finnish delicacies

Seabuckthorne cured lake salmon, vendace fish and pork pastry, fennel soup, goat cheese and jam, reindeer sausage with blackcurrant mustard

19,50

Wine recommendation: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

Beer recommendation: Aino's Summer Ale, Helsinki

Kuohkeaa fenkolikeittoa ja purjotuhkaa

Luftig fenkålsoppa med purjolöksaska

Smooth fennel soup with leek ash

9,50 / 12,50

Wine recommendation: Marieta Albariño, Rias Baixas, Spain

Beer recommendation: Pynikin White IPA, Tampere

Tyrnigraavattua järviilohta, kyssäkaalia ja kermaviiliä

Havtornsgravad lax med kålrabbi och gräddfil

Seabuckthorne cured lake salmon with kohlrabi and sour cream

12,50

Wine recommendation: Julien Schaal Pinot Gris, Alsace, France

Beer recommendation: RPS IPA, Kuopio

Porotartar, kaprismajoneesia ja graavattua keltuaista

Rentartar med kaprismajonnäs och gravad äggula

Reindeer tartar with caper mayonnaise and slightly salted egg yolk

14,00

Wine recommendation: Chianti Riserva Renzo Masi, Tuscany, Italy

Beer recommendation: Malmgård Dinkel, Malmgård

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioista ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta. Käytämme vain kotimaista lihaa.

Please ask our staff for further information on dishes and ingredients causing allergies and intolerances. We use only Finnish meat.

SALAATIT/ SALLAD / SALADS

Salaatti vuohentuorejuustolla ja mansikoilla

Sallad med färsk getost och jordgubbar

Salad with creamy goat cheese and strawberries

12,50 / 17,50

Wine recommendation: Marieta Albariño, Rias Baixas, Spain

Beer recommendation: Honkavuoren Heili, Joensuu

Salaatti kylmäsavustetusta hauesta ja yrttikreemi

Sallad med kallrökt gädda och örkräm

Cold smoked pike salad with herb cream

13,50 / 18,50

Wine recommendation: Domaene Gobelburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

Beer recommendation: Aino's Summer Ale, Helsinki

PERINNERUOKIA/ TRADITIONELLA RÄTTER/ TRADITIONAL DISHES

Kermaista lohikeittoa

Gräddig finsk laxsoppa

Creamy Finnish salmon soup

12,50 / 16,50

Wine recommendation: Domaene Gobelburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

Beer recommendation: Aino's Summer Ale, Helsinki

Poronkärjistystä, perunamuusia ja puolukkaa

Renskav med potatismos och lingon

Sautéed reindeer with mashed potatoes and lingonberries

22,50

Wine recommendation: Chianti Riserva Renzo Masi, Tuscany, Italy

Beer recommendation: RPS Red Ale, Kuopio

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioista ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta. Käytämme vain kotimaista lihaa.

Please ask our staff for further information on dishes and ingredients causing allergies and intolerances. We use only Finnish meat.

PÄÄRUOKIA/ HUVUDRÄTTER/ MAIN DISHES

Kirveliohrattoa, paahdettua kukkakaalia ja sitruunamascarponea

Körvelskorn med rostad blomkål och mascarpone mousse med citron
Chervil barley with roasted cauliflower and lemon mascarpone mousse
19,50

Wine recommendation: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria
Beer recommendation: RPS IPA, Kuopio

Paahdettua merilohta, varhaisperunakakku ja herukanlehtikastiketta

Rostad atlantlax med nypotatiskaka och vinbärsbladssås
Roasted Atlantic salmon with new potato cake and blackcurrant leaf sauce
26,50

Wine recommendation: Argiolas Meri, Sardinia, Italy
Beer recommendation: Bryggeri Citra, Helsinki

Finn Angus pihvi, paistettuja perunoita ja bearnaiskastiketta

Finn Angus biff med rostad potatis och bearnaisesås
Finn Angus steak with roasted potatoes and béarnaise sauce
29,50

Wine recommendation: Pétales, Bierzo, Spain
Beer recommendation: Bryggeri Dunkel, Helsinki

Poron filettä, puikulaperunakakku ja poronmaksavoita

Renfilé med mandelpotatiskaka och renlever smör
Reindeer fillet with almond potato cake and reindeer liver butter
38,50

Wine recommendation: Pétales, Bierzo, Spain
Beer recommendation: Munkintie, Fiskars

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioista ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta. Käytämme vain kotimaista lihaa.

Please ask our staff for further information on dishes and ingredients causing allergies and intolerances. We use only Finnish meat.

JÄLKIRUOKIA/ EFTERRÄTTER/ DESSERTS

Mansikkafinancier ja kuohuviinijäätelöä

Jordgubbsfinancier med skumvinsglass

Strawberry financier and sparkling wine ice cream

10,80

Wine recommendation: Moscato d'Asti, Tenuta Il Falchetto, Italy

Suklaakakkua ja kuningatarsuklaajäätelöä

Chokladkaka med bär- och chokladglass

Chocolate cake with chocolate and berry ice cream

10,80

Wine recommendation: Kracher Beerenauslese, Zweigelt, Burgenland, Austria

Metsämarjasorbettia ja mustikkamarengia

Skogsbärssorbet med blåbärsmaräng

Berry sorbet with blueberry marenque

7,80

Wine recommendation: Sametti Bilberry dessert wine, Hattula, Finland

Pala päivän pientilajuustoa ja hilloketta

Dagens lokal ost med kompott

Piece of local cheese with jam

5,80

Wine recommendation: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioista ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta. Käytämme vain kotimaista lihaa.

Please ask our staff for further information on dishes and ingredients causing allergies and intolerances. We use only Finnish meat.