

DINING



STARTERS

IBERICO & RHUBARB 13,90 € L, G

Porsaanlaparilletteä, palsternakkaa ja raparperia

Pork rib rillette, parsnip and rhubarb

Рийет из свиной лопатки, пастернак и ревень

SHRIMP SKAGEN 13,90 € L

Katkarapuja, sitruunamajoneesia, kylmäsavustettua kirjolohen mätiä ja paahdettua talon saaristolaislimppua

Shrimps, lemon mayonnaise, cold smoked rainbow trout roe and toasted house malt bread

Креветки, лимонный майонез, икра радужной форели холодного копчения и фирменный жареный солодовый каравай

SALMON 13,40 € L

Kevyesti kypsennettyä lohta, omena-sipulisalaattia, piparjuurikreemiä ja ruiscrumblea

Light cooked salmon, apple and onion, horseradish crème and rye crumble

Лосось быстрого приготовления, яблочно-луковый салат, крем из хрена и ржаной крамбль

QUINOA & BEETROOT 13,20 € V

Kvinoa-punajuurikaviaaria, grillattua fenkolia ja savupikkelöityä kurkkua

Beetroot caviar with quinoa, grilled fennel and smoky pickled cucumber

Овощная икра из киноа и свёклы, фенхель, обжаренный на гриле, и маринованный огурец с ароматом дыма

SOUPS

TRADITIONAL CREAMY SALMON 12,80 € / 16,80 € L

Perinteistä kermaista lohikeittoa ja saaristolaisleipää

Traditional creamy salmon soup and malt bread

Традиционный сливочный суп из лосося и солодовый хлеб

CARROT SOUP 12,80 € / 16,80 € L, G

Kuohkeaa porkkanakeittoa, poron sydäntä ja kirveliöljyä

Creamy carrot soup with reindeer heart and chervil oil

Воздушный морковный суп, оленье сердце и оливковое масло с кервелем

DESSERTS

CARDAMOM & OAT 12,90 € L, G

Kardemummapannacotta, kauraa ja mustikkaa

Cardamom pannacotta, oat and blueberry

Панна-котта с кардамоном, овёс и черника

CHOCOLATE & RASPBERRY 12,90 €

Orelys-suklaakakua, vadelmasorbettia ja muscovado-marenkia

Orelys chocolate cake, raspberry sorbet and muscovado meringue

Шоколадный торт Orelys, малиновый сорбет и меренги из мусковадо

ALMOND & LEMON 12,90 € V

Manteli-sitruunakakua, kaurajäädykettä ja punaherukkaa

Almond cake with lemon, oat parfait and red currant

Лимонно-миндальный торт, овсяное парфе и красная смородина

CHEESE 12,00 €

Valikoima kotimaisia juustoja

Selection of local cheese

Ассорти из финских сыров

PETIT FOURS 4,50 €

Kolme petit fouria

Three petits fours

Три пtifура

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja, lisätietoa henkilökunnalta

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

Наши блюда могут содержать аллергены. Дополнительную информацию можно получить у обслуживающего персонала.

MAIN

CAULIFLOWER 21,90 € V, G

Paistettua kukkakaalia, friteerattua polentaa, papupaistosta ja selleripyreetä

Roasted cauliflower, deep fried polenta, bean casserole and celery purée

Жареная цветная капуста, полента, приготовленная во фритюре, запеканка из фасоли и пюре из сельдерея

IBERICO PORK 25,80 € L

Maustepaahdettua porsaankylkeä, porsaanniskakroketti, omena, salottisipulia ja salviakastiketta

Roasted pork rib, pork croquette, apple, shallot and sage sauce

Обжаренный с пряностями свиной бочок, крокет из свиной шеи, яблоко, лук-шалот и соус из шалфея

SALMON 27,90 € L, G

Paahdettua lohta, maa-artisokkapyreetä ja aniskastiketta

Roasted salmon, Jerusalem artichoke purée and anise sauce

Жареный лосось, пюре из топинамбура и анисовый соус

PIKE PERCH 31,50 € L, G

Grillattua kuhaa, kauden parhaita vihanneksia ja sitruunaruohokastiketta

Fried pike perch, seasonal vegetables and lemon grass sauce

Судак, обжаренный на гриле, лучшие сезонные овощи и соус из лимонной травы

BEEF 35,90 € L, G

Grillattu härän sisäfileepihvi, punaviiniporkkanaa, dauphinois perunoita ja tryffelkastiketta

Grilled beef tenderloin with red wine marinated carrot, dauphinois potatoes and truffle sauce

Стейк из говяжьей вырезки, обжаренный на гриле, морковь в красном вине, картофель «Дофинау» и трюфельный соус

SIDE DISHES 5,70 €

Ranskanperunoita ja savupaprika-aiolia

French fries and smoked aioli with sweet pepper

Картофель фри и айоли с копчёным сладким перцем

•

Siikliperunoita ja tillivoita

Siikli potatoes and dill butter

Картофель «сиикли» и сливочное масло с укропом

•

Friteerattua maa-artisokkaa ja sitruunalla maustettua ranskankermaa

Fried Jerusalem-artichoke and lemon flavored crème fraîche

Топинамбур, приготовленный во фритюре, и крем-фреш, приправленный лимоном

•

Vihersalaattia ja vinegrettiä

Green salad with vinaigrette

Листья разных зелёных салатов и винегретная заправка

CHEF'S MENU

Kolmen tai viiden ruokalajin kokonaisuus keittiön valitsemista parhaista raaka-aineista

Three or five course meal with best ingredients of the kitchen

Комплексное меню из трёх или пяти блюд, приготовленных из лучших ингредиентов, выбранных шеф-поваром

CASUAL FOOD

CAESAR SALAD 12,90 € / 17,90 € L

Romainesalaattia, caesar-kastiketta,
Grana Padano juustoa ja krutonkeja

*Romaine lettuce, Caesar dressing,
Grana Padano cheese and croutons*

Ромэн-салат, соус «Цезарь», сыр Grana Padano и гренки

CAESAR SALAD WITH CHICKEN 16,30 € / 20,90 € L

Romainesalaattia, caesar-kastiketta, grillattua kanaa,
Grana Padano juustoa ja krutonkeja

*Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken,
Grana Padano cheese and croutons*

*Ромэн-салат, соус «Цезарь», курица, приготовленная на
гриле, сыр Grana Padano и гренки*

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS 16,30 € / 20,90 € L

Romainesalaattia, caesar-kastiketta, katkarapuja,
Grana Padano juustoa ja krutonkeja

*Romaine lettuce, Caesar dressing, shrimps,
Grana Padano cheese and croutons*

*Ромэн-салат, соус «Цезарь», креветки,
сыр Grana Padano и гренки*

CHEESEBURGER 22,90 €

200 g grillattu kotimainen Angus-pihvi, cheddarjuustoa,
suolakurkkua, salaattia, marinoitua punasipulia,
tomaattia, savupaprika-aiolia ja ranskalaisia perunoita

*200 g grilled Finnish Angus beef steak, with cheddar,
pickled cucumber, salad, marinated red onion, tomato,
smoked aioli with sweet pepper and French fries*

*Стейк (200 г) из финской говядины Angus, обжаренный на
гриле, сыр чеддер, солёный огурец, салат, маринованный
красный лук, помидор, айоли с копчёным сладким перцем и
картофель фри*

BACON & CHEESE BURGER 23,70 €

200 g grillattu kotimainen Angus-pihvi, rapeaa pekonia,
cheddarjuustoa, suolakurkkua, salaattia, marinoitua
punasipulia, tomaattia, savupaprika-aiolia ja
ranskalaisia perunoita

*200 g grilled Finnish Angus beef steak, with crisp bacon,
cheddar, pickled cucumber, salad, marinated red onion,
tomato, smoked aioli with sweet pepper and French fries*

*Стейк (200 г) из финской говядины Angus, обжаренный на
гриле, хрустящий бекон, сыр чеддер, солёный огурец, салат,
маринованный красный лук, помидор, айоли с копчёным
сладким перцем и картофель фри*

OPEN JERUSALEM ARTICHOKE BURGER 19,90 €

Maa-artisokkaa, tryffeliä, vuohenjuustoa, salaattia ja
balsamicoa, savupaprika-aiolia, ranskalaisia perunoita

*Jerusalem artichoke, truffles, goat's cheese,
salad and balsamic vinegar, smoked aioli with
sweet pepper, French fries*

*Топинамбур, трюфели, козий сыр, салат, бальзамический
уксус, айоли с копчёным сладким перцем и картофель фри*

CLUB SANDWICH 22,50 € L

Grillattua kananrintaa, pekonia, marinoitua punasipulia
ja tomaattia, paistettua kananmunaa, savupaprika-aiolia
ranskalaisia perunoita

*Grilled chicken breast, bacon, marinated red onion
and tomato, fried egg, smoked aioli with sweet pepper,
French fries*

*Куриная грудка, приготовленная на гриле, бекон,
маринованный красный лук, помидор, жареное яйцо, айоли с
копчёным сладким перцем и картофель фри*