

alkuun / starters

Hunajavinaigretella mehustettua vihersalaattia, uunitomaatteja,
artisokkaa ja kurkkua

Green salad with artichoke hearts, oven-roasted tomatoes, cucumber,
dressed with honey vinaigrette

8€

Wine: Most Wanted Riesling, Saksa 6.60€ 12cl / 36€ plo

Timjami-valkosipuliöljyssä paistettua kampsimpukkaa, chorizorisottoa
sitruunavelouté ja kuivattua merilevää

Scallop fried in thyme-garlic oil, chorizo risotto,
lemon velouté and dried seaweed

14€

Wines: Alvarinho, Portugali 8.40€ 12cl / 45€ plo

Alluria Pinot Grigio, Italia 6.60€ 12cl / 36€ plo

Keitto kotimaisista tomaateista ja vuohenjuustoa

Domestic tomato soup and goat cheese

10.50€

Wines: Corvezzo Prosecco, Italia 7.80€ 12cl / 39€ plo

Most Wanted Riesling, Saksa 6.60€ 12cl / 36€ plo

Friteerattua pronvasan kateenkorvaa Lumiporolta Utsjoen tuntureilta,
perunarieskaa, tatteja, sipulia ja tummaa sienilientä

Deep-fried thymus of reindeer fawn from Lumiporo farm in the fells of Lapland,
potato flatbread, boletus, onion and dark mushroom broth

13.50

Wines: Château Poitevin Blanc, Ranska 9.60€ 12cl / 57€ plo

Etna Rosso 2015, Italia 9.60€ 12cl / 56€ plo

päälle / main courses

Tattarisuurimoilla, kasviksilla ja yrteillä täytettyä munakoisoa, pähkinägranolaa ja tomaattikastiketta

Eggplant filled with buckwheat, vegetables and herbs, walnut granola and tomato sauce

20€

*Wines: Etna Rosso 2015, Italia 9.60€ 12cl / 56€ plo
Alvarinho, Portugali 8.40€ 12cl / 45€ plo*

Paistettua lohta, sitruunavelouté, paahdettua kukkakaalia ja friteerattua sipulia
Broiled salmon, lemon velouté, roasted cauliflower
and deep-fried onion

23€

*Wines: Château Poitevin Blanc, Ranska 9.60€ 12cl / 57€ plo
Etna Rosso 2015, Italia 9.60€ 12cl / 56€ plo*

Jos haluat
lohen kypsänä,
muista mainita
tarjoilijalle,
kiitos!

Merikrottia, simpukka-voivaahtoa, chorizorisottoa ja pikkelöityä fenkolia
Monkfish, mussel-butter foam, chorizo risotto
and pickled fennel

26.50€

*Wines: Alvarinho, Portugali 8.40€ 12cl / 45€ plo
La Bota de Florpower 77 MMXV, Espanja 10.80€ 12cl / 62€ plo*

Savustettua possun sisäfileetä, mausteista possumakkaraa, sinapinsiemenkastiketta,
parmesaaniperunaa, kaalia ja minipaprikaa

Smoked pork tenderloin, spicy pork sausage, mustard seed dressing,
parmesan potatoes, cabbage and mini sweet pepper

23€

*Wines: Convento da Gloria Tinta Roriz, Portugali 6.60€ 12cl / 36€ plo
Notios Red, Kreikka 6.60€ 12cl / 36€ plo*

Poronpaistia ja poronkärjistystä Tannilasta,
perunapyreetä, puolukkaa ja pikkuVELIN suolakurkkua
Roasted reindeer and sautéed reindeer from Tannila,
potato purée, lingonberry and pikkuVELI pickled cucumber

34€

***Wines:** Petit Ours Côtes du Rhône, Ranska 9€ 12cl / 52€ plo
Notios Red, Kreikka 6.60€ 12cl / 36€ plo*

pikkuVELIN pippuripihvi Tammisen rotukarjan sisäfileestä,
pippurikermakastiketta ja pikkuVELIN lohkoperunoita
pikkuVELI beef tenderloin pepper steak with
pepper cream sauce and pikkuVELI potato wedges

33.50€

***Wines:** Passo del Sud Appassimento, Italia 7.20€ 12cl / 38€ plo
Petit Ours Côtes du Rhône, Ranska 9€ 12cl / 52€ plo*

jälkeen / desserts

”Valrhona suklaata *3”

Maitosuklaapannacotta, tummasuklaabrookie, valkosuklaasorbettia ja passionia

The Valrhona Three

Milk chocolate panna cotta, dark chocolate brookie,
white chocolate sorbet and passion fruit

10.50€

Wine: Valokki (Lakkaviini / Cloudberry wine), Suomi 6.60€ 4cl

Xanté päärynää, vaniljajäätelöä, suolakinuskia ja pähkinägranolaa
Xanté pear, vanilla ice cream, salted Russian candy and walnut granola

10€

Wine: Kracher Trockenbeerenauslese Non Vintage, Itävalta 6.60€ 4cl

Pientilan juustoja, omenaa ja briossia

Domestic cheeses, apple and brioche

9.50€

Wine: Kracher Trockenbeerenauslese Non Vintage, Itävalta 6.60€ 4cl

Kokkiemme itse valmistamia artesaanijäätelöitä ja sorbetteja

Selection of handcrafted artisan ice creams and sorbets

Päivän maku / Flavour of the day

4€ pallo / scoop