

# MENU

## TO START WITH

### CLOUDBERRY ROYAL

1 cl lakkalikööriä, cavaa

9,80 €

### CUCUMBER GT

2 cl Hendrick's giniä, kurkkusiirappia,  
limemehua, minttua

12,80 €

### MOCKTAIL

Alkoholiton gintisle, kurkkusiirappia, limemehua,  
minttua

9,00 €

## SNACKS

### SOURDOUGH L

Bistron oma hapanjuurileipä ja vaahdotettua  
yrttivoita

2,00 €

### CHIPS & DIP L, G

Maalaisperunalastuja ja ruohosipuli-hapankermää

4,00 €

## NORDIC FLAVOURS

### REINDEER L, G

Savuporo-puolukkamoussea,  
kuusenkerkkäsiirappia ja sydänsalaattia

Suositus: Roche Mazet Pinot Noir 8,90/12 cl

7,50 €/kpl

Kannattaa kokeilla useampaa  
kuin yhtä tai jakaa porukalla

### VÄSTERBOTTEN L

Lämmin Västerbotten-kantarellijuustopiiras ja  
punasipulihilloketta

Suositus: Leffe Blonde 6,6 % 11,10/33 cl

### SKAGEN L, G

Käsin kuorittuja katkarapuja, sitruunamajoneesia,  
tilliä ja saaristolaisleipää

Suositus: Aveleda Alvarinho 9,60/12 cl

### SALMON L, G

Kylmäsavulohta, piparjuurikermää ja tillikurkkuja

Suositus: Gustav Tillivodka 5,40/2 cl

### SOUP L, G

Myskikurpitsacappuccino ja hunajapaahdettuja  
kurpitsansiemeniä

Suositus: Leitz 4 Friends Riesling 10,60/12 cl

LASTEN (12-V. ASTI) ANNOSKOKO LISTALTA PUOLEEN HINTAAN  
EI KOSKEE HAMPURILAISTA

G = Gluteeniton / Gluten free L = Lactose free M/DF = Maidoton / Dairy free V = Vegaani / Vegan

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. / Our food may contain allergens. Please ask the waiters more information.

# MENU

## MAINS

### CAESER L

Caesar-salaatti Bistron tapaan; Västerbotten-juustoa ja hapanjuurileipäkruutonkeja

Lisää: Grillattua kananrintaa, käsin kuorittuja katkarapuja tai kylmäsavulohta **6,00 €**

**17,50 €**

### RISOTTO L, G

Punajuuririsottoa, uunipunajuuria ja Vuohen Grand Reserve -juustoa

Lisää: Grillattua kananrintaa **+6,00 €**

Suositus: Kia Ora Sauvignon Blanc 9,60/12 cl

**22,50 €**

### SALMON L, G

Grillattua lohta, palsternakkapyreetä, pikkelöityjä kantarelleja ja rapukastiketta

Suositus: Domäne Wachau Grüner Weltliner Federspiel Terrassen 9,90/12 cl

**29,50 €**

### STEAK L, G

Grillattu 200 g kotimainen rotukarjan ulkofileepihvi, kermaista jaloviina-viherpippurikastiketta, paahdettuja perunoita ja maa-artistokkaa

Suositus: Leo Martin Seleccion Mencia 9,80/12 cl

**37,50 €**

### CHEF'S HUSMANS

Kysy päivän erikoinen sesongin parhaista raaka-aineista

### HALLOUMI BURGER L

Friteerattua halloumia, grillattuja vihanneksia, pahalaisen hilloa ja mustapippuriaiolia  
Vegaaninen vaihtoehto "No Chicken" -pihvillä

Suositus: SOL 9,30/33 cl

**Single 17,50 € / Double 21,50 €**

### BISTRO BURGER L

Kotimainen 100 g smash burger -pihvi, Kuusamon savujuustoa, mustapippuriaiolia, karamellisoitua sipulia, makeaa sinappia ja suolakurkkua

Lisää burgeriin: pekonia tai Aurajuustoa **+1,50 €**

Suositus: Lagunitas IPA 10,90/40 cl, 10,10/33 cl

**Single 17,50 € / Double 21,50 €**

### CLUB SANDWICH L

Grillattua kananrintaa, kananmunaa, pekonia, tomaattia, sitruunamajoneesia ja salaattia hapanjuurileivällä

Suositus: CVNE Crianza 9,90/12 cl

**21,50 €**

### SIDES

Raikas vihersalaatti kauden kasviksista V, G  
**4,00€**

Pieni Caesar-salaatti Västerbotten-juustolla ja hapanjuurileipäkruutonkeilla L  
**4,00 €**

Ranskalaiset perunat V, G  
**3,00 €**

Ranskalaisia, Västerbotten-juustoa, pekonia ja ruohosipulia L, G  
**7,50 €**

### DIPS 1,50 €/kpl

Aurajuustomajoneesi L, G

Mustapippuriaioli V, G

Sitruunamajoneesi V, G

VOIT VALITA HAMPURILAISEESI MYÖS GLUTEENITTOMAN SÄMPYLÄN

G = Gluteeniton / Gluten free L = Lactose free M/DF = Maidoton / Dairy free V = Vegaani / Vegan

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. / Our food may contain allergens. Please ask the waiters more information.

# MENU

## NORDIC TREATS

### FLAN CARAMEL L, G

Karamellivanukas, kardemummakermää ja mustikkahilloketta

Suositus: Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese 6,50/4 cl

8,00 €

### CHOCOLATE L, G

Lämmin suklaakakku, vadelmacoulis ja vaniljajäätelöä

Suositus: Ramos Pinto 10 YO Tawny 6,00/4 cl

8,00 €

### ICE CREAM

Pallo artesaanijäätelöä tai vegaanista sorbetta

Voit tilata useamman kuin yhden maun tai pallon

4,50 €

## AFTER DINNER

### FAZERINA COFFEE

Cointreau-likööriä, kaakaolikööriä, kahvia ja kermää

14,20 €

### FINNISH COFFEE

Kahvia ja 4 cl jaloviinaa

11,00 €

### MAKSA SCANDIC FRIENDS -PISTEILLÄ

SCANDIC FRIENDS -JÄSENEÄ VOIT MAKSAA KOKO LASKUN TAI OSAN SIITÄ PISTEILLÄ.  
LISÄÄ OSTOKSET HUONELASKULLESII JA MAKSA PISTEILLÄ ULOSKIRJAUTUESSA.  
(EI KOSKE VÄKEVÄÄ ALKOHOLIA.)

G = Gluteeniton / Gluten free L = Lactose free M/DF = Maidoton / Dairy free V = Vegaani / Vegan

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. / Our food may contain allergens. Please ask the waiters more information.

# MENU

## BISTRO MENU

### SKAGEN L, G

Käsin kuorittuja katkarapuja, sitruunamajoneesia, tilliä ja saaristolaisleipää

Hand-peeled shrimp, lemon mayonnaise, dill and archipelago bread

### STEAK L, G

Grillattu 200 g kotimainen rotukarjan ulkofileepihvi, kermaista jaloviina-viherpippurikastiketta, paahdettuja perunoita ja maa-artisokkaa

Grilled 200 g Finnish beef sirloin, creamy brandy-green pepper sauce, roasted potatoes and Jerusalem artichoke

### CHOCOLATE L, G

Lämmin suklaakakku, vadelmacoulis ja vaniljajäätelöä

Warm chocolate cake with raspberry coulis and vanilla ice cream

**52,00 €**

**JUOMAPAKETTI / DRINK PAIRING PACKAGE**  
**28,50 €**

**G = Gluteeniton / Gluten free L = Lactose free M/DF = Maidoton / Dairy free V = Vegaani / Vegan**

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. / Our food may contain allergens. Please ask the waiters more information.

# MENU

## GREEN MENU

### SOUP L, G

Myskikurpitsacappuccino ja hunajapaahdettuja kurpitsansiemeniä

Butternut squash cappuccino with honey-roasted pumpkin seeds

### RISOTTO L, G

Punajuuririsottoa, uunipunajuuria ja Vuohen Grand Reserve -juustoa

Beetroot risotto with oven-roasted beets and Goat Grand Reserve cheese

### SORBET V, G

Mustikkasorbettia ja vadelmacoulis

Blueberry sorbet with raspberry coulis

**33,00 €**

**JUOMAPAKETTI / DRINK PAIRING PACKAGE**  
**29,00 €**

**G = Gluteeniton / Gluten free L = Lactose free M/DF = Maidoton / Dairy free V = Vegaani / Vegan**

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. / Our food may contain allergens. Please ask the waiters more information.

# MENU

## SEASONAL MENU

### REINDEER L, G

Savuporo-puolukkamoussea, kuusenkerkkäsiirappia ja sydänsalaattia

Smoked reindeer and lingonberry mousse, spruce shoot syrup and baby romaine lettuce

### SALMON L, G

Grillattua lohta, palsternakkapyreetä, pikkelöityjä kantarelleja ja rapukastiketta

Grilled salmon with parsnip purée, pickled chanterelles and crayfish sauce

### FLAN CARMEL L, G

Karamellivanukas, kardemummakermaa ja mustikkahilloketta

Caramel pudding with cardamom cream and blueberry compote

**44,00 €**

**JUOMAPAKETTI / DRINK PAIRING PACKAGE**  
**28,00 €**

**G = Gluteeniton / Gluten free L = Lactose free M/DF = Maidoton / Dairy free V = Vegaani / Vegan**

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. / Our food may contain allergens. Please ask the waiters more information.