



31.12.2025, KATTAUKSET KLO 17-20 JA 21-24

VUODEN JUHLIMATTOMAT JUHLAT

Kuusivuosi-buffet
69 €

Tänäkin vuonna saattoi meiltä monilta jäädä useita tärkeitä hetkiä – omat syntymäpäivät, kaverin valmistujaiset, ja kenties vappu tai juhannus. Älä huoli, sillä vuoden viimeisenä päivänä ehdit vielä juhlia kaikkia näitä hetkiä yhdellä kertaa.

Mikä olisikaan suomalainen juhla ilman perinteistä mansikkakakkua tai kesän parhaat hetket ilman uusia perunoita ja voita? Juhlapöydässämme tarjoamme makumatkan perinteisten suomalaisten juhlaherkkujen äärelle. Näin voit hetkeksi palata niihin juhliin, joita et tänä vuonna päässyt viettämään – tai kokea ne, jotka haluat elää uudelleen. Paljon onnea, glada vappen ja onnellista uutta vuotta!

KUUSI PALAA



ALKUUN

YLIOPPILASJUHLISSA

Vihersalaattia, mummonkurkkuja ja marskin vinegrettiä M, G

Parsa-halloumisalaattia L, G

Paahdettua punajuurisalaattia ja hunajalla glaseerattua vuohenjuustoa L, G

leipäjuusto-omenasalaattia ja balsamicoa VL, G

Lohiquichea ja kasvisquichea L

PARHAAT ILLANISTUJAISHERKUT

Finchoja

Mozzarellaa & artisokkaa L, G

Aurinkokuivattua tomaattia & oliivia V, G

Serranokinkkua L, G

SYNTYMÄPÄIVÄT TALVI-ILTANA

Blinivalikoima L

Mätiä, Cavi-artia, punasipulia, suolakurkkua ja smetanaa

VAPPUPÄIVÄN SILLIS

Sillilajitelma ja tilliperunoita L, G

JUHANNUSPÄIVÄ MÖKILLÄ

**Savulohta, savumuikkuja ja savusiikaa
sekä tartarkastiketta L, G**

Jokirapuskagenia ja paahtoleipää L

ISÄNPÄIVÄ IMATRALLA

Poroa ja rieskaa L

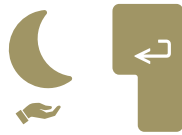
Paahtopaistia ja piparjuurikastiketta L, G

KOKO PERHEEN UUSIVUOSI

**Perunasalaattia, yrttibroilerinakkeja,
bratwurstia ja sinappimajoneesia L, G**

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

KUUSI PALAA



PÄÄRUOKA LAUTASANNOKSENA

SYYSJUHLAT

Maa-artisokkaa ja sieniä V, G

Maa-artisokkakroketteja ja yrttihaudutettua kauraa, punajuurta ja sienikastiketta

VALMISTUJAISLOUNAS SAARISTOLAISRAVINTOLASSA

Nieriää L, G

Paahdettua nieriää, ruskistetulla voilla maustettua perunapyrettä, paahdettua porkkanaa ja voivalkoviinikastiketta

PALMUSUNNUNTAIN SUKUPÄIVÄLLINEN

Karitsaa L, G

Yön yli haudutettua karitsan paahtopaistia, duschesse-perunaa, ruusukaalia ja ryytisinappikastiketta

JÄLKIRUOAKSI

PÄÄSIÄISHERKKUJA

Suklaamunia ja mandariinirahkaa L, G

SYNTYMÄPÄIVÄNÄSI

Mansikkakakkua L, G

HAUSKAA VAPPUA!

Minimunkkeja ja simaa L

HIIHTOLENKIN JÄLKEEN

Korvapuusteja ja vaniljakreemiä L

JOULU ON KERRAN VUODESSA VAAN

Kotimaisia juustoja, kuminanäkkileipää ja hillokkeita VL

PALAN PAINIKKEEKSI

PERINTEITÄ KUNNIOITTAEN

Keltaista Jaffaa

Glögiä

Kahvia

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

KUUSI PALAA



31.12.2025 SERVINGS AT 17-20 AND 21-24

NEW YEAR'S EVE UNCELEBRATED CELEBRATIONS

New Year's Buffet
€69

This year, many of us may have missed important moments – our own birthdays, a friend's graduation, and perhaps May Day or Midsummer. Don't worry, because on the last day of the year, you can celebrate all of these moments at once.

What is a Finnish celebration without sandwich cake and strawberry layer cake, or the best moments of summer without new potatoes and butter? Our festive table offers a culinary journey through traditional Finnish delicacies. This way, you can revisit the celebrations you missed this year – or relive those you want to experience again. Happy birthday, Klara vappen, and Happy New Year!

KUUSI PALAA



FOR STARTERS

AT A GRADUATION PARTY

Green salad, Grandma's pickled cucumbers and Marski's vinaigrette M, G

Asparagus & halloumi salad L, G

Roasted beetroot salad with honey-glazed goat cheese L, G

Bread cheese & apple salad with balsamico LL, G

Salmon quiche and veggie quiche L

BEST SNACKS FOR A COZY NIGHT IN

Finchos

Mozzarella & artichoke L, G

Sun-dried tomato & olive V, G

Serrano ham L, G

A WINTER BIRTHDAY EVENING

Blini selection L

Roe, Cavi-art (seaweed caviar), red onion, pickles and sour cream L

MAY DAY HERRING TABLE

Assorted herring and dill potatoes L, G

MIDSUMMER AT THE COTTAGE

**Smoked salmon, smoked vendace and
smoked whitefish with tartar sauce L, G**

Crayfish skagen with toasted bread L

FATHER'S DAY IN IMATRA

Reindeer with barley flatbread L

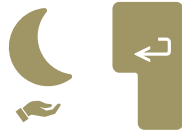
Roast beef with horseradish sauce L, G

NEW YEAR'S EVE WITH THE WHOLE FAMILY

**Potato salad, herb chicken sausages,
bratwurst and mustard mayonnaise L, G**

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

KUUSI PALAA



MAIN COURSES

AUTUMN FESTIVITIES

Jerusalem artichoke & mushrooms V, G

Jerusalem artichoke croquettes, herb-braised oats, beetroot and mushroom sauce

A GRADUATION LUNCH BY THE SEASIDE

Arctic char L, G

Roasted Arctic char, brown-butter potato purée, roasted carrot and butter-white wine sauce

PALM SUNDAY FAMILY DINNER

Lamb L, G

Overnight-braised lamb roast, duchess potatoes, Brussels sprouts and spiced mustard sauce

DESSERTS

EASTER TREATS

Chocolate eggs and mandarin quark L, G

ON YOUR BIRTHDAY

Strawberry cake L, G

HAPPY MAY DAY!

Mini doughnuts and mead L

AFTER A SKI TRIP

Cinnamon buns with vanilla cream L

CHRISTMAS COMES ONLY ONCE A YEAR

Selection of Finnish cheeses, caraway crispbread and fruit preserves LL

DRINKS

TRADITIONAL FESTIVE DRINKS

Jaffa orange soda

Mulled wine (Glögi)

Coffee

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

KUUSI PALAA