

MENU DE SAISON 59 €
Viinimenu 49€ / Alkoholiton juomamenu 35€

PAIN DE LA MAISON
Juureen leivottua hapanjuurileipää, talon mallasleipää ja paahdettua voita
Baked sourdough bread, house malt bread and roasted butter

BLINI
Rapea voissa paistettu tattariblini, siianmätää, savustettua hapankermaa ja punasipulia
Crispy buckwheat blini fried in butter, whitefish roe, smoked sour cream and red onion

tai

TOPINAMBUR & TRYFFEL
Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, hasselpähkinäkreemiä ja talvitryffeliä
Creamy Jerusalem artichoke soup, hazelnut cream, and winter truffles

OMBLE CHEVALIER
Sitruuna-timjamivoissa haudutettua nieriäfileetä, hiilostettua purjosipulia, kirjolohenmätää, Lapin puikulaperunapyreetä ja Noilly Prat Beurre Blanc
Lemon-thyme butter-braised char fillet, charred leek, rainbow trout roe, Lapland potato purée, and Noilly Prat Beurre Blanc

tai

RENNE
Puuhiiigrillattua poron sisäpaistia, poronpotka-herkkutatti raguta, Lapin puikulaperunapyreetä ja hiilostettua kerma-katajanmarjakastiketta
Charcoal-grilled reindeer tenderloin, reindeer shank ragout, Lapland potato purée, and charred cream and juniper berry sauce

PISTACHE & ABRICOTIER
Pistaasi-manteli-aprikoositartaletti, sitrusmarenkia ja kardemummajäätelöä
Pistachio-almond-apricot tartlet, citrus meringue, and cardamom ice cream

MENU CHOIX CHEF 62 €
Viinimenu 49€ / Alkoholiton juomamenu 35€

Keittiömestarin viiden ruokalajin maistelumenu
Chef's five-course tasting menu

MENU DE CHOIX DU VERT 47 €
Viinimenu 49€ / Alkoholiton juomamenu 35€

PAIN DE LA MAISON
Juureen leivottua hapanjuurileipää, talon mallasleipää ja paahdettua voita
Baked sourdough bread, house malt bread and roasted butter

TOPINAMBUR & TRYFFEL
Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, hasselpähkinäkreemiä ja talvitryffeliä
Creamy Jerusalem artichoke soup, hazelnut cream, and winter truffles

RISOTTO AUX CÈPES
Herkkutattirisottoa, haudutettua pinaattia, rapeaa lehtikaalia ja parmesaania
Creamy cep risotto, braised spinach, crispy kale and Parmesan cheese

PISTACHE & ABRICOTIER
Pistaasi-manteli-aprikoositartaletti, sitrusmarenkia ja kardemummajäätelöä
Pistachio-almond-apricot tartlet, citrus meringue, and cardamom ice cream

LES PETITS PLATS DU BAR

FRITES 6 €
Rapeita ranskalaisia perunoita ja mustapippuri-konjakki majoneesia
Crispy French fries and black pepper cognac mayonnaise

TARTARE DE BŒUF 10 €
Tartar härän pyöröpaistista, paahdettua valkosipulia, parmesaania ja pikkeloityä suppilovahveroa
Beef round tartare, roasted garlic, Parmesan cheese, and pickled funnel chanterelles

SALADE VERTE 6 €
Raikasta vihersalaattia ja sitruunavinaigrettea
Fresh green salad and lemon vinaigrette

RISOTTO AUX CÈPES 10 €
Herkkutattirisottoa, haudutettua pinaattia, rapeaa lehtikaalia ja parmesaania
Creamy cep risotto, braised spinach, crispy kale and Parmesan cheese



LES ENTRÉES

PAIN DE LA MAISON 4 €
Juureen leivottua hapanjuurileipää, talon mallasleipää ja paahdettua voita
Baked sourdough bread, house malt bread and roasted butter

SALADE VERTE 10 €
Vihersalaattia ja sitruunavinaigrettia
Green salad with lemon vinaigrette

BLINI 18 €
Rapea voissa paistettu tattariblini, siianmätää, savustettua hapankermaa ja punasipulia
Crispy buckwheat blini fried in butter, whitefish roe, smoked sour cream and red onion

RAVIOLI 16 €
Ricotta-pinaattiravioli, sipuliconsomme, rakuunaemulsio ja kuivattua tomaattia
Ricotta and spinach ravioli, onion consommé, tarragon emulsion and sun-dried tomatoes

TARTARE DE BŒUF 18 €
Tartar härän pyöröpaistista, paahdettua valkosipulia, parmesaania ja pikkeloityä suppilovahveroa
Beef round tartare, roasted garlic, Parmesan cheese, and pickled funnel chanterelles

TOPINAMBUR & TRYFFEL 15 €
Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, hasselpähkinäkreemiä ja talvitryffeliä
Creamy Jerusalem artichoke soup, hazelnut cream, and winter truffles

CLASSIQUES

SALADE DE GAMBAS 25 €
Grillattuja jättikatkarapuja, paahdettua vuohenjuusto- Valkosipulileipää, pecorinojuustoa, raikasta salaattia ja aiolia
Grilled king prawns, toasted goat cheese and garlic bread, pecorino cheese, fresh salad and aioli

BOM BURGER 26 €
Grillattu härän jauhelihapihvi, perunabriossi, pekonia, cheddarjuustoa, karamellisoitua sipulia, mustapippuri-konjakkimajoneesia ja ranskalaisia perunoita
Grilled beef patty, potato brioche, bacon, cheddar cheese, caramelized onions, black pepper cognac mayonnaise, and French fries

RISOTTO AUX CÈPES 25 €
Herkkutattirisottoa, haudutettua pinaattia, rapeaa lehtikaalia ja parmesaania
Creamy cep risotto, braised spinach, crispy kale and Parmesan cheese

POISSONS ET FRUITS DE MER

OMBLE CHEVALIER 33 €
Sitruuna-timjamivoissa haudutettua nieriäfileetä, hiilostettua purjosipulia, kirjolohenmätää, Lapin puikulaperunapyreetä ja Noilly Prat Beurre Blanc
Lemon-thyme butter-braised char fillet, charred leek, rainbow trout roe, Lapland potato purée, and Noilly Prat Beurre Blanc

MOULES & FRITES 29 €
Akvaviittikermassa haudutettuja sinisimpukoita, hapanjuurileipää, ranskalaiset perunat ja aioli
Mussels braised in aquavit cream, sourdough bread, French fries, and aioli

DÉLICES DE VIANDE

BOEUF GRILLÉ 45 €
Grillattu härän sisäfilecepihvi, karamellisoitua palsternakkapyrettä, hunaja-glaseerattuja juureksia, talvitryffelivoita ja punaviinikastiketta
Grilled beef tenderloin steak, caramelized parsnip purée, honey-glazed root vegetables, winter truffle butter and red wine sauce

RENNE 44 €
Puuhiiigrillattua poron sisäpaistia, poronpotka-herkkutatti raguta, Lapin puikulaperunapyreetä ja hiilostettua kerma-katajanmarjakastiketta
Charcoal-grilled reindeer tenderloin, reindeer shank ragout, Lapland potato purée, and charred cream and juniper berry sauce

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 14€
Rosmariinilla maustettu Crème Brûlée, puolukkasorbet ja tummasuklaa kristallia
Crème brûlée flavored with rosemary, lingonberry sorbet, and dark chocolate crystals

PISTACHE & ABRICOTIER 14€
Pistaasi-manteli-aprikoositartaletti, sitrusmarenkia ja kardemummajäätelöä
Pistachio-almond-apricot tartlet, citrus meringue, and cardamom ice cream

FROMAGE 14 €
Ranskalainen juustovalikoima, omenahilloketta ja näkkileipää
French cheese selection with apple jam compote and biscuit

SORBET 8 €
Päivän sorbet à la Bistro O Mat
Sorbet of the day à la Bistro O mat