

RESTAURANT
Kuu
— EST. 1966 —

PÄÄRUOKIA / MAIN COURSES

Paahdettua kukkakaalia, kesäkurpitsaa, tattaria ja kaalisalaattia
Roasted cauliflower with zucchini, buckwheat and coleslaw

24€

Päivän kalaa, varhaisperunaa, parsasalaattia ja porkkana-beurre blanc
Fish of the day with early season potatoes, asparagus salad ja carrot beurre blanc

32€

**Karitsan niskaa, varsiparsakaalia, kirsikkatomaattia ja tummaa
kevätsipulikastiketta**

Braised lamb neck with broccolini, cherry tomatoes and dark spring onion sauce

30€

Karitsapullia, pottuvoita, kermakastiketta, puolukkaa ja suolakurkkua
Lamb meatballs with mashed potatoes, cream sauce, lingonberries and pickles

25€

Paistettua maksaa, pottuvoita, pekonikastiketta ja puolukkaa *
*Pan fried liver with mashed potatoes, bacon sauce and lingonberries **

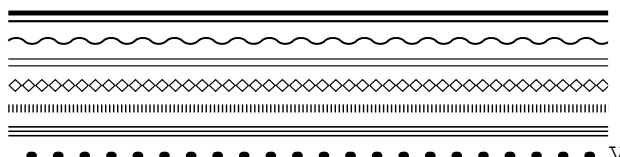
26€

Poron ulkofileetä, selleripyreetä, sieniä ja mustaherukkakastiketta *
*Reindeer fillet with celeriac puree, mushrooms and blackcurrant sauce **

42€

* Kuun perinteisiä annoksia

* *Kuu's traditional dishes*





Kuu RESTAURANT
— EST. 1966 —

Kuu menu 64€

Perinteistä savulohikeittoa

Traditional smoked salmon soup

Poron ulkofileetä, selleripyreetä, sieniä ja mustaherukkastiketta

Reindeer fillet with celeriac puree, mushrooms and blackcurrant sauce

Pala juustoa ja talon hilloketta

Cheese with house jam

Sitruunapannacotta, vadelmamoussea ja keksicrumblea

Lemon pannacotta with raspberry mousse and cookie crumble

Suositusviinit / Wine pairing 45€

Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 26€

Helsinki menu 59€

Jääkellarin siikaa, juuripersiljaa ja omenaa

Cured whitefish with root parsley and apple

Päivän kalaa, varhaisperunaa, parsasalaattia ja porkkana-beurre blanc

Fish of the day with early season potatoes, asparagus salad and carrot beurre blanc

Pala juustoa ja talon hilloketta

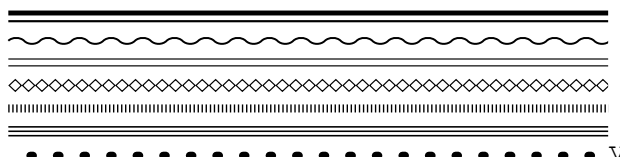
Cheese with house jam

Tummaa suklaakakkua, marinoitua mustaherukkaa ja kahvijäätelöä

Dark chocolate cake with marinated blackcurrants and coffee ice cream

Suositusviinit / Wine pairing 47€

Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 26€





Kuu RESTAURANT
— EST. 1966 —

Kevätmenu / Spring menu 58€

Porotartar, pikkelöityä retiisiä, vihreää parsaa ja tomaattimajoneesia
Reindeer tartare with pickled radish, green asparagus and tomato mayonnaise

Karitsan niskaa, varsiparsakaalia, kirsikkatomaattia ja tummaa kevätsipulikastiketta
Braised lamb neck with broccolini, cherry tomatoes and dark spring onion sauce

Pala juustoa ja talon hilloketta
Cheese with house jam

Raparperisorbetta, kaurakeksiä ja vaniljakastiketta
Rhubarb sorbet with oat cookie and vanilla sauce

Suositusviinit / Wine pairing 45€

Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 26€

Kasvismenu / Vegetarian menu 49€

(saatavana myös vegaanisena / available also vegan)

Parsaa Hollandaise
Asparagus with hollandaise sauce

Paahdettua kukkakaalia, kesäkurpitsaa, tattaria ja kaalisalaattia
Roasted cauliflower with zucchini, buckwheat and coleslaw

Pala juustoa ja talon hilloketta
Cheese with house jam

Tummaa suklaakakkua, marinoitua mustaherukkaa ja kahvijäätelöä
Dark chocolate cake with marinated blackcurrants and coffee ice cream

Suositusviinit / Wine pairing 44€

Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 26€

