



ALKURUOKIA / STARTERS

Vuohenjuustosalaattia, varsiparsakaalia, marinoitua paprikaa ja pekaanipähkinää*

*Goat cheese salad with broccolini, marinated bell peppers and pecans **

14€/22€

Porkkanakeittoa ja mustapippuriranskankermää

Carrot soup with black pepper crème fraîche

13€

Perinteistä savulohikeittoa *

*Traditional smoked salmon soup **

14€/20€

Jääkellarin siikaa, juuripersiljaa ja omenaa

Cured whitefish with root parsley and apple

13€

Porotartar, paahdettua keltajuurta ja piparjuurimajoneesia

Reindeer tartare with roasted yellow beet and horseradish mayonnaise

14€

* Kuun perinteisiä annoksia

* *Kuu's traditional dishes*

RESTAURANT
Kuu
— EST. 1966 —

PÄÄRUOKIA / MAIN COURSES

Paahdettua bataattia, kesäkurpitsaa, tattaria ja suppilovahveroita
Roasted sweet potato with zucchini, buckwheat and funnel chanterelles

24€

Päivän kalaa, maa-artisokkaa, varsiparsakaalia ja sitruunakastiketta
Fish of the day with Jerusalem artichoke, broccolini and lemon sauce

32€

Karitsan niskaa, paahdettua perunaa, hernettä, minttua ja punaviinikastiketta

Braised lamb neck with roasted potatoes, peas, mint and red wine 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*



JÄLKIRUOKIA / DESSERTS

Kermapannacotta, veriappelsiinimoussea ja hunajacrumblea

Cream pannacotta with blood orange mousse and honey crumble

13€

Mantelifinancier, karviaismarjaa ja karamellijäätelöä

Almond financier with gooseberries and caramel ice cream

13€

Tuorejuustomousse, marinoitua vadelmaa ja keksicrumblea

Cream cheese mousse with marinated raspberries and cookie crumble

13€

Valikoima juustoja ja talon hilloketta

Selection of cheese with house jam

14€

Pyrimme huomioimaan allergiat ja ruoka-ainerajoitteet mahdollisuuksien ja ennakkotilausten mukaisesti. Huomioitathan, että annoksemme saattavat sisältää pähkinää ja muita allergeeneja.

We will do our best to accommodate dietary requirements and food allergies informed in advance. Please note, that there might be nuts or traces of nuts and other allergens in portions.

Kuu RESTAURANT
— EST. 1966 —

Kuu menu 64€

Perinteistä savulohikeittoa

Traditional smoked salmon soup

Poron ulkofileetä, selleripyreetä, sieniä ja mustaherukkakastiketta

Reindeer fillet with celeriac puree, mushrooms and blackcurrant sauce

Pala juustoa ja talon hilloketta

Cheese with house jam

Kermapannacotta, veriappelsiinimoussea ja hunajacrumblea

Cream pannacotta with blood orange mousse and honey 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, maa-artisokkaa, varsiparsakaalia ja sitruunakastiketta

Fish of the day with Jerusalem artichoke, broccolini and lemon sauce

Pala juustoa ja talon hilloketta

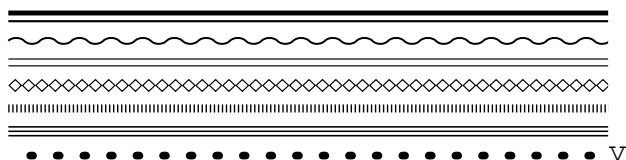
Cheese with house jam

Mantelifinancier, karviaismarjaa ja karamellijäätelöä

Almond financier with gooseberries and caramel ice cream

Suositusviinit / Wine pairing 42€

Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 26€



Kuu RESTAURANT
— EST. 1966 —

Kevätmenu / Spring menu 58€

Porotartar, paahdettua keltajuurta ja piparjuurimajoneesia
Reindeer tartare with roasted yellow beet and horseradish mayonnaise

Karitsan niskaa, paahdettua perunaa, hernettä, minttua ja punaviinikastiketta
Braised lamb neck with roasted potatoes, peas, mint and red wine sauce

Pala juustoa ja talon hilloketta
Cheese with house jam

Tuorejuustomousse, marinoitua vadelmaa ja keksicrumblea
Cream cheese mousse with marinated raspberries and cookie crumble

Suositusviinit / Wine pairing 45€

Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 26€

Kasvismenu / Vegetarian menu 49€

(saatavana myös vegaanisena / available also vegan)

Porkkanakeittoa ja mustapippuriranskankermää
Carrot soup with black pepper crème fraîche

Paahdettua bataattia, kesäkurpitsaa, tattaria ja suppilovahveroita
Roasted sweet potato with zucchini, buckwheat and funnel chanterelles

Pala juustoa ja talon hilloketta
Cheese with house jam

Mantelifinancier, karviaismarjaa ja karamellikastiketta
Almond financier with gooseberries and caramel sauce

Suositusviinit / Wine pairing 43€

Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 26€

