



## ALKURUOKIA / STARTERS

**Vuohenjuustosalaattia, marinoitua paprikaa ja pekaanipähkinää \***

*Goat cheese salad with marinated bell peppers and pecans \**

**14€/22€**

**Tuorehernekeittoa**

*Summer fresh pea soup*

**13€**

**Perinteistä savulohikeittoa \***

*Traditional smoked salmon soup \**

**14€/20€**

**Pielisen savumuikkuja, varhaisperunasalaattia ja tillikreemiä**

*Finnish smoked vendace with early season potato salad and dill crème*

**13€**

**Porotartar, pikkelöityä retikkaa ja ruohosipulimajoneesia**

*Reindeer tartare with pickled daikon and chives mayonnaise*

**14€**

\* Kuun perinteisiä annoksia

\* *Kuu's traditional dishes*

RESTAURANT  
*Kuu*  
— EST. 1966 —

PÄÄRUOKIA / MAIN COURSES

**Kevätsipulipiirakkaa, lehtikaalihummusta ja vuonankaalia**

*Spring onion pie with kale hummus and field salad*

**24€**

**Paistettua siikaa, kesäkasviksia ja voi-valkoviinikastiketta**

*Whitefish fillet with summer vegetables and beurre blanc*

**32€**

**Ylikypsää porsaan poskea, paahdettua kesäkurpitsaa ja tummaa sinappikastiketta**

*Braised pork cheek with roasted zucchini and dark mustard 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

**Maitopannacotta, lakritsimousse ja vadelmaa**

*Milk pannacotta with liquorice mousse and raspberries*

**13€**

**Sitruunafinancier, vaniljajäätelöä ja mantelicrumblea**

*Lemon financier with vanilla ice cream and almond crumble*

**13€**

**Mansikkasorbet, marenkia ja tuoretta mansikkaa**

*Strawberry sorbet with meringue and fresh strawberries*

**13€**

**Valikoima juustoja ja talon hilloketta**

*Selection of cheese with house jam*

**14€**



**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*

**Maitopannacotta, lakritsimousse ja vadelmaa**

*Milk pannacotta with liquorice mousse and raspberries*

**Suositusviinit / Wine pairing 46€**

**Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 24€**

**Helsinki menu 59€**

**Pielisen savumuikkuja, varhaisperunasalaattia ja tillikreemiä**

*Finnish smoked vendace with early season potato salad and dill crème*

**Paistettua siikaa, kesäkasviksia ja voi-valkoviinikastiketta**

*Whitefish fillet with summer vegetables and beurre blanc*

**Pala juustoa ja talon hilloketta**

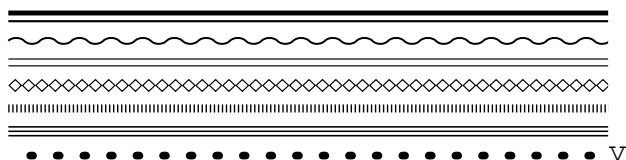
*Cheese with house jam*

**Sitruunafinancier, vaniljajäätelöä ja mantelicrumblea**

*Lemon financier with vanilla ice cream and almond crumble*

**Suositusviinit / Wine pairing 44€**

**Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 24€**





**Kuu** RESTAURANT  
— EST. 1966 —

**Kesämenu / Summer menu 58€**

**Porotartar, pikkelöityä retikkaa ja ruohosipulimajoneesia**  
*Reindeer tartare with pickled daikon and chives mayonnaise*

**Ylikypsää porsaan poskea, paahdettua kesäkurpitsaa ja tummaa sinappikastiketta**  
*Braised pork cheek with roasted zucchini and dark mustard sauce*

**Pala juustoa ja talon hilloketta**  
*Cheese with house jam*

**Mansikkasorbet, marenkia ja tuoretta mansikkaa**  
*Strawberry sorbet with meringue and fresh strawberries*

**Suositusviinit / Wine pairing 46€**

**Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 24€**

**Kasvismenu / Vegetarian menu 49€**

(saatavana myös vegaanisena / available also vegan)

**Tuorehernekeittoa**  
*Summer fresh pea soup*

**Kevätsipuliirakkaa, lehtikaalihummusta ja vuonankaalia**  
*Spring onion pie with kale hummus and field salad*

**Pala juustoa ja talon hilloketta**  
*Cheese with house jam*

**Sitruunafinancier, vaniljajäätelöä ja mantelicrumblea**  
*Lemon financier with vanilla ice cream and almond crumble*

**Suositusviinit / Wine pairing 45€**

**Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 23€**

Pyrimme huomioimaan allergiat ja ruoka-ainerajoitteet mahdollisuuksien ja ennakkotilausten mukaisesti. Huomioittehan, 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.*

