



ALKURUOKIA / STARTERS

Vuohenjuustosalaattia, marinoitua paprikaa ja pekaanipähkinää*

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

14€/22€

Paahdettua maa-artisokkaa, saksanpähkinää ja maa-artisokkakreemiä

Roasted Jerusalem artichoke, walnuts and Jerusalem artichoke crème

13€

Perinteistä savulohikeittoa *

*Traditional smoked salmon soup **

14€/20€

Puolukkagraavattua lohta, pikkelöityä fenkolia ja ruohosipuli-hapankermää

Lingonberry cured salmon with pickled fennel and chives sour cream

13€

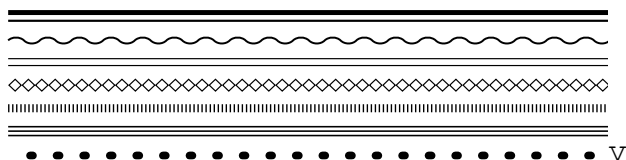
Porotartar, suppilovahveroita, karpaloa ja rosmariinimajoneesia

Reindeer tartare with funnel chanterelles, cranberries and rosemary mayonnaise

14€

* Kuun perinteisiä annoksia

* *Kuu's traditional dishes*





PÄÄRUOKIA / MAIN COURSES

Kurpitsagnoccheja, pikkelöityä kurpitsaa ja yrttiranskankermää

Pumpkin gnocchi with pickled pumpkin and herb crème fraîche

26€

Päivän kalaa, paahdettua palsternakkaa ja omena-beurre blanc

Fish of the day with roasted parsnip and apple beurre blanc

32€

Ylikypsää porsaan kylkeä, paahdettua lanttua ja tummaa pippurikastiketta

Braised pork belly with roasted swede and dark pepper 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

Kahvipannacotta, konjakkimousse ja päärynää

Coffee pannacotta with cognac mousse and pear compote

13€

Karpalo-suklaakakkua, vaniljajäätelöä ja kinuskikastiketta

Cranberry and chocolate cake with vanilla ice cream and caramel sauce

13€

Appelsiini-jäätelöä, tuoretta appelsiinia ja kanelicrumblea

Orange ice cream with fresh orange and cinnamon crumble

13€

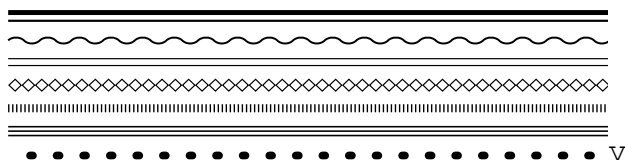
Valikoima juustoja ja talon hilloketta

Selection of cheese with house jam

14€

Pyrimme huomioimaan allergiat ja ruoka-ainerajoitteet mahdollisuuksien ja ennakotilausten 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.



RESTAURANT
Kuu
— 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

Kahvipannacotta, konjakkimousse ja päärynää

Coffee pannacotta with cognac mousse and pear compote

Suositusviinit / Wine pairing 46€

Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 26€

Helsinki menu 59€

Puolukkagraavattua lohta, pikkelöityä fenkolia ja ruohosipulihapankermää

Lingonberry cured salmon with pickled fennel and chives sour cream

Päivän kalaa, paahdettua palsternakkaa ja omena-beurre blanc

Fish of the day with roasted parsnip and apple beurre blanc

Pala juustoa ja talon hilloketta

Cheese with house jam

Karpalo-suklaakakkua, vaniljajäätelöä ja kinuskikastiketta

Cranberry and chocolate cake with vanilla ice cream and caramel sauce

Suositusviinit / Wine pairing 46€

Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 26€

Kuu RESTAURANT
— EST. 1966 —

Talvimenu / Winter menu 58€

Porotartar, suppilovahveroita, karpaloa ja rosmariinimajoneesia

Reindeer tartare with funnel chanterelles, cranberries and rosemary mayonnaise

Ylikypsää porsaan kylkeä, paahdettua lanttua ja tummaa pippurikastiketta

Braised pork belly with roasted swede and dark pepper sauce

Pala juustoa ja talon hilloketta

Cheese with house jam

Appelsiinijäätelöä, tuoretta appelsiinia ja kanelicrumblea

Orange ice cream with fresh orange and cinnamon crumble

Suositusviinit / Wine pairing 45€

Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 26€

Kasvismenu / Vegetarian menu 49€

(saatavana myös vegaanisena / available also vegan)

Paahdettua maa-artisokkaa, saksanpähkinää ja maa-artisokkakreemiä

Roasted Jerusalem artichoke with walnuts and Jerusalem artichoke crème

Kurpitsagnoccheja, pikkelöityä kurpitsaa ja yrttiranskankermaa

Pumpkin gnocchi with pickled pumpkin and herb crème fraîche

Pala juustoa ja talon hilloketta

Cheese with house jam

Karpalo-suklaakakkua, vaniljajäätelöä ja kinuskikastiketta

Cranberry and chocolate cake with vanilla ice cream and caramel sauce

Suositusviinit / Wine pairing 47€

Alkoholittomat suositusviinit / Non-alcoholic wine pairing 26€

