

ALKURUOKIA/ FÖRRÄTTER/ STARTERS

Alkupalalajitelma kotimaisia herkkuja

Vuohen vuoristojuustoa ja hilloketta, sipulikeitto ja kuivattua purjoa, lohta ja tillimajoneesia, lanttukukkoa, kylmäsavuporomoussea ja saaristolaisleipää

Selection of Finnish delicacies

Finnish goat cheese with jam, onion soup with dried leek, marinated salmon with dill mayonnaise, swede pastry, cold smoked reindeer mousse with archipelago bread

21,00

Wine recommendation: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

Beer recommendation: Saana Pale Ale, Rovaniemi

Maa- artisokkaa kahdella tapaa ja karhunlaukkamajoneesia

Jordärtskocka på två sätt och ramslökmajonnäs

Jerusalem artichoke in two ways and ramsoms mayonnaise

11,00

Wine recommendation: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

Beer recommendation: RPS IPA, Kuopio

Samettista sipulikeittoa ja kuivattua purjoa

Krämig löksoppa med torkad purjolök

Smooth onion soup with dried leek

12,00

Wine recommendation: Château de Montfaucon Comtesse Madeleine Blanc, Rhône, France

Beer recommendation: Bryggeri Amber Lager, Helsinki

Lohta, fenkoli-retikkasalaattia ja tillimajoneesia

Lax med fenkål-rättikasallad och dillmajonnäs

Salmon with fennel and daikon salad and dill mayonnaise

14,00

Wine recommendation: Marieta Albariño, Rias Baixas, Spain

Beer recommendation: Hippu Golden Pilsner, Rovaniemi

Salaatti vuohentuorejuustolla ja mansikoilla

Sallad med färsk getost och jordgubbar

Salad with creamy goat cheese and strawberries

12,00

Wine recommendation: Chapoutier Marius Rosé, Rhône, France

Beer recommendation: Suomenlinna Piper Wit, Helsinki



PERINNERUOKIA/ TRADITIONELLA RÄTTER/ TRADITIONAL DISHES

Kermaista lohikeittoa

Gräddig finsk laxsoppa
Creamy Finnish salmon soup
12,00 /18,00

Wine recommendation: Pieropan Soave Classico, Veneto, Italy
Beer recommendation: Malmgård Dinkel, Malmgård

Paistettuja muikkuja, perunamuusia ja tillivoita

Stekt siklöja med potatismos och dillsmör
Pan-fried vendace fish with mashed potatoes and dill butter
19,00

Wine recommendation: Pieropan Soave Classico, Veneto, Italy
Beer recommendation: Malmgård Dinkel, Malmgård

Naudan maksaa, sipuli- pekonipaistosta ja perunamuusia

Oxlever med lök- och baconstekning och potatismos
Beef liver with pan- fried onion and bacon and mashed potatoes
23,00

Wine recommendation: Chapoutier Côte du Rhône, Rhône, France
Beer recommendation: Bryggeri Dunkel, Helsinki

PÄÄRUOKIA/ HUVUDRÄTTER/ MAIN DISHES

Tattari-herne ”risotto”, mustajuurta ja härkäpapua

Bovete-ärt-risotto med svartrot och bondbönor
Buckwheat and pea “risotto” with broad beans
19,00

Wine recommendation: Domaene Gobelburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria
Beer recommendation: Bryggeri Amber Lager, Helsinki

Salaatti vuohentuorejuustolla ja mansikoilla

Sallad med färsk getost och jordgubbar

Salad with creamy goat cheese and strawberries

17,00

Wine recommendation: Chapoutier Marius Rosé, Rhône, France

Beer recommendation: SuomenlinnaPiper Wit, Helsinki

Paahdettua taimenta, peruna-kasvispaistos ja karhunlaukkavoikastiketta

Rostad öring med potatis- grönsakstekning och ramslöksmörsås

Roasted trout with potato and vegetable stew and ramsoms beurre blanc

27,00

Wine recommendation: Pieropan Soave Classico, Veneto, Italy

Beer recommendation: RPS IPA, Kuopio

Poron fileetä, rosmariini-perunaterriniä ja puolukkakastiketta

Rénfilé med rosmarin- potatisterrine och lingonbärsås

Reindeer fillet with rosemary and potato terrine and lingonberry sauce

37,00

Wine recommendation: Pétales, Bierzo, Spain

Beer recommendation: Munkintie, Fiskars

JÄLKIRUOKIA/ EFTERRÄTTER/ DESSERTS

Suklaakakkua ja vadelmaa

Chokladkaka och hallon

Chocolate cake and raspberry

10,00

Wine recommendation: Kracher Beerenauslese, Zweigelt, Burgenland, Austria

Mantelikakkua, raparperia ja metsämansikkasorbet

Mandelkaka med rabarber och smultronsorbet

Almond cake with rhubarb and wild strawberry sorbet

10,00

Wine recommendation: Moscato d'Asti, Tenuta Il Falchetto, Italy

Juustovalikoima ja hilloketta

Urval av local ost med kompott

Selection of local cheese and compote

14,00

Wine recommendation: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria