

SPRING SEASON MENU

Ti 31.3.2026 – ke 8.4.2026

Toast Skagen:

käsinkuorittuja katkarapuja, briossileipää ja muikunmätää (L)

hand-peeled shrimps, brioche and vendace roe (L)

16,50 €

Wine recommendation:

Leitz 4 Friends Riesling Trocken 14,10 € / 16cl

Salade de Chèvre Chaud:

vuohenjuustosalaatti, marinoitua cantaloupemelonია ja

karamellisoituja saksanpähkinöitä (VL, G)

Chèvre salad with marinated cantaloupe melon and

caramelized walnuts (LL, G)

14,50 € / 22,00 €

Beer recommendation:

Keisari Elowehtä 4,7% 10,10€ / 0,5L

Wine recommendation:

Domaine de la Perrière Blanc Fumé de Pouilly 21,50€ / 16cl

Paistettua siikaa, perunaterriiniä ja salottisipuli-alkoviinikastiketta (L, G)

Pan fried whitefish, potato terrine, shallot and white wine sauce (L, G)

34,00 €

Wine recommendation:

Aveleda Alvarinho 12,80€ / 16cl

Steak au Poivre:

härän marmorifilepihvi, kermaista pippurikastiketta ja perunafondant (L, G)

marbled sirloin steak, creamy pepper sauce and potato fondant (L, G)

41,00 €

Wine recommendation:

Marques de Caceres Exellens Reserva 15,50€ / 16cl



**Brasserie Grandin tartarpihvi,
keltuaiskreemiä, pikkelöityjä sinapinsiemeniä,
sipulia ja piparjuurta, sivusalaatti,
parmesan-rosmariiniranskalaisia ja aiolia (M, G)**

*Steak tartare a la Brasserie Grand,
egg yolk cream, pickled mustard seeds,
onion and horseradish, side salad,
parmesan-rosemary fries and aioli (M, G)*

20,50 €

Beer recommendation:

Fullers ESB 11,70 € / 0,5l

Wine recommendation:

Cossetti Barbaresco 18,30 € / 16 cl

**Smash burger,
cheddarjuustoa, suolakurkkua,
paistettua sipulia, aiolia, tomaattisalaattia ja
parmesaani-rosmariiniranskalaisia (L)**

*Smash burger,
cheddar, pickles, fried onion, aioli,
tomato salad and parmesan-rosemary fries (L)*

24,00 €

PEKONI +2€

BACON +2€

**Vegaaninen mustapapuburger,
vegaanijuustoa, tomaattia, sipulia, kurkkumajoneesia,
sivusalaatti ja rosmariiniranskalaisia (M, V)**

*Vegan black bean burger,
vegan cheese, tomato, onion, cucumber mayonnaise,
side salad and rosemary fries (DF, V)*

22,00 €

Beer recommendation:

Helsinki Bryggeri IPA 10,90 € / 0,5l

Wine recommendation:

Castello di Radda Chianti Classico 15,50€ / 16 cl



DESSERTS

Crème brûlée ja veriappelsiinigeeliä (L, G)

Crème brûlée and blood orange gel (L, G)

10,50 €

Wine recommendation:

Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese_13,00 € / 8cl

Käsintehtyä jäätelöä tai sorbettia (L)

Handmade ice cream or sorbet (L)

6,00 €

CLASSIC CHEESE AND WINE PAIRINGS

Brie de Meaux (France, cow) with **Champagne Gratiot-Pillié Brut Tradition**
Gruyere d'Alpage (Switzerland, cow) with **E.Delaunay Septembre Bourgogne Pinot Noir**
Gorgonzola Piccante (Italy, Lombardia, cow) with **Cossetti Moscato d'Asti La Vita**

6,50 € / juusto / cheese

Champagne Gratiot-Pillié Brut Tradition 15,30 € / 12 cl
E.Delaunay Septembre Bourgogne Pinot Noir 13,70 € / 12cl
Cossetti Moscato d'Asti La Vita 9,60 € / 8 cl

SNACKS

Savupaprikapaahdettuja manteleita (M, G, V) / Smoked paprika roasted almonds (DF, GF, V)

Marinoituja oliiveja (M, G, V) / Marinated olives (DF, GF, V)

Parmesan-rosmariiniranskalaisia (L, G) / Parmesan-rosemary fries (LL, GF)

5,50 €

DIPIT / DIPS

Aioli (M, G)

Sriracha-majoneesi / Sriracha mayonnaise (M, G)

Kurkkumajoneesi / Cucumber mayonnaise (M, G, V)

2,00 €



SPRING MENU

Salade de Chèvre Chaud:
vuohenjuustosalaatti, marinoitua cantaloupemelonaa ja
karamellisoituja saksanpähkinöitä (VL, G)
Chèvre salad with marinated cantaloupe melon and
caramelized walnuts (LL, G)

Paistettua siikaa, perunaterriiniä ja salottisipuli-valkoviinikastiketta (L, G)
Pan fried whitefish, potato terrine, shallot and white wine sauce (L, G)

TAI

Steak au Poivre:
härän marmorifilepihvi, kermaista pippurikastiketta ja perunafondant (L, G)
marbled sirloin steak, creamy pepper sauce and potato fondant (L, G)

Suklaa-pistaasi crème brûlée (L, G)
Chocolate pistachio crème brûlée (L, G)

MENU
58 € / 66 €



LAPSILLE FOR CHILDREN

Paistettua siikaa, ranskalaiset perunat ja tartarkastiketta (L, G)

Pan-fried white fish, French fries and tartar sauce (L, G)

15,00 €

Lasten juustohampurilainen, ranskalaiset perunat ja salaatti (L)

Kid's cheeseburger, French fries and salad

Kasvisvaihtoehto vegaanisella mustapapupihvillä /

Veggie burger with vegan black bean patty

12,00 €

Talon vaniljajäätelöä ja mansikoita (L, G)

House made vanilla ice cream and strawberries (L, G)

6,00 €

