

STARTERS

Kuohkeaa mustatorvisienikeittoa (L,G)
Creamy black trumpet mushroom soup (L,G)
14,50 €

Konjakilla maustettua sienipateeta, pikkelöityjä kasviksia ja siemenkeksiä (M,G,V)
Mushroom-cognac pâté, pickled vegetables and seed crackers (M,G,V)
14,50 €

Sampanjassa haudutettua päärynää, Roquefort juustoa ja Prosciutto di San Daniele hilloa (L,G, sisältää pähkinää)
Champagne poached pears, Roquefort cheese and Prosciutto di San Daniele jam (L,G, includes nuts)
15,50 €

Salaatti käsinkuorituista katkaravuista, grillattua vihreää parsaa ja artisokkaa (M,G)
Shrimp salad, grilled green asparagus and artichoke (M,G)
15,50 €

Brasserie Grandin tartarpihvi, suomalaista rotukarjan sisäfileetä, keltuaiskreemiä, pikkelöityjä sinapinsiemeniä ja sipulia (M,G)
Steak tartare a la Brasserie Grand, Finnish beef tenderloin, egg yolk cream, pickled mustard seeds and onion (M,G)
17,00 €

Grand Charcuterie (kahdelle): San Daniele kinkkua, Spianata Romana salamia, Chorizo Iberico makkaraa, Peltolan Blue sinihomejuustoa, Taleggio juustoa, pikkelöityjä vihanneksia ja viikunahilloa
(L)
Grand Charcuterie (for two): San Daniele ham, Spianata Romana salami, Chorizo Iberico sausage, Peltolan Blue cheese, Taleggio cheese, pickled vegetables and fig jam (L)
29,00 €

MAIN COURSES

Kurpitsa mille-feuille: kastanjapyreetä ja Madeira kastiketta **(M,G,V)**
Pumpkin mille-feuille, chestnut purée and Madeira sauce (M,G,V)

25,00 €

Risotto al nero: mustekalaa, kampsimpukkaa ja saframiaiolia **(L,G)**
Risotto al nero: Squid ink risotto, pan seared octopus, scallops and saffron aioli (L,G)

32,00 €

Paistettua siikaa, hernepyreetä, grillattua fenkolia, tomaatti-paprika öljyä ja Pernod-kastiketta **(L,G)**
Pan roasted whitefish, pea purée, tomato-paprika oil and Pernod velouté (L,G)

35,00 €

Grillattu härän marmorifileepihvi, Comté-perunapyreetä ja Bordelaise-kastiketta **(L,G)**
Grilled marbled beef with Comté mashed potatoes and Bordelaise sauce (L,G)

42,00 €

Brasserie Grandin tartarpihvi, suomalaista rotukarjan sisäfileetä, keltuaiskreemiä, pikkeloityjä sinapinsiemeniä ja sipulia, salaattia, ranskalaisia perunoita sekä parmesan-aiolia **(M,G)**
Steak tartare a la Brasserie Grand, Finnish beef tenderloin, egg yolk, pickled mustard seeds and onion, salad, French fries and aioli. (M,G)

30,00 €

DESSERTS

Maitosuklaa-mokkamousse, manteli-florentiinia ja marjoja **(L,G, sisältää mantelia)**
Milk chocolate-mocha mousse, almond Florentines and seasonal berries (L,G, includes almonds)
11,50 €

Pot de Crème au pommes: Omenavanukas ja kauracrumble **(L)**
Pot de Crème au pommes: Baked apple custard and oats crumble (L)
11,50 €

Suklaaganachea ja appelsiini-kardemummageeliä **(M,G,V)**
Chocolate ganache with orange and cardamom gel (M,G,V)
11,50 €

Käsintehtyä jäätelöä tai sorbettia (L)
Handmade ice cream or sorbet (L)
6,00 €

Juustot, keksejä ja hillokkeita:
Cheese, crackers and compotes:
Brie de Meaux (France, cow)
Taleggio (Italy, cow)
Vuohen Grand Reserve (Finland, goat)
Manchego Añejo (Spain, sheep)
Peltolan Blue (Finland, cow)

6,00€ / juusto / each

MENUT

GRAND BRASSERIE MENU

Kuohkeaa mustatorvisienikeittoa (L,G)
Creamy black trumpet mushroom soup (L,G)

Grillattu härän marmorifileepihvi, Comté-perunapyreetä ja Bordelaise-kastiketta (L,G)
Grilled marbled beef with Comté mashed potatoes and Bordelaise sauce (L,G)

Pot de Crème au pommes: Omenavanukas ja kauracrumble (L)
Pot de Crème au pommes: Baked apple custard and oats crumble (L)

66 €

Viinipaketti menulle/ Wine package for the menu 33 €

Coragem Chardonnay 12 cl
Clos des Miran Côtés-du-Rhône 16 cl
Château Mulonnière Coteaux du Layon 8 cl

CHEF'S MENU

Sampanjassa haudutettua päärynää, Roquefort juustoa ja Prosciutto di San Daniele hilloa (L,G, sisältää pähkinää)
Champagne poached pears, Roquefort cheese and Prosciutto di San Daniele jam (L,G, includes nuts)

Paistettua siikaa, hernepyreetä, grillattua fenkolia, tomaatti-paprika öljyä ja Pernod-kastiketta (L,G)
Pan roasted whitefish, pea purée, tomato-paprika oil and Pernod velouté (L,G)

Maitosuklaa-mokkamoussea, manteli-florentiinia ja marjoja (L,G, sisältää mantelia)
Milk chocolate-mocha mousse, almond Florentines and seasonal berries (L,G, includes almonds)

60 €

Viinipaketti menulle/ Wine package for the menu 36,50 €

Helfrich Gewürztraminer 12 cl
Leitz 4 Friends Riesling 16 cl
Château Mulonnière Coteaux du Layon 8 cl

VEGAN MENU

Konjakilla maustettua sienipateeta, pikkelöityjä kasviksia ja siemenkeksiä (M,G,V)
Mushroom-cognac pâté, pickled vegetables and seed crackers (M,G,V)

Kurpitsa mille-feuille: kastanjapyreetä ja Madeira kastiketta (M,G,V)
Pumpkin mille-feuille, chestnut purée and Madeira sauce (M,G,V)

Suklaaganachea ja appelsiini-kardemummageeliä (M,V)
Chocolate ganache with orange and cardamom gel (M,V)

49 €

Viinipaketti menulle/ Wine package for the menu 33,50 €

Leitz 4 Friends Pinot Noir Rosé 12 cl
Trapiche Pure Black Malbec 16 cl
Ramos Pinto 10-year-old Tawny Port 8 cl

BAR MENU

Salaatti käsinkuorituista katkaravuista, grilattua vihreää parsaa ja artisokkaa (M, G)

Shrimp salad, grilled green asparagus and artichoke

23,50 €

Beer recommendation: Ayingen Urweisse

Grand Charcuterie (kahdelle): San Daniele kinkkua, Spianata Romana salamia, Chorizo Iberico makkaraa, Peltolan Blue sinihomejuustoa, Taleggio juustoa, pikkelöityjä vihanneksia ja viikunahilloa

(L)

Grand Charcuterie (for two): San Daniele ham, Spianata Romana salami, Chorizo Iberico sausage, Peltolan Blue cheese, Taleggio cheese, pickled vegetables and fig jam (L)

29,00

Beer recommendation: Birra Moretti

Croque Monsieur: gratinoitu kinkkujuustoleipä ja salaatti kauden pikkelikasviksilla

Croque Monsieur: gratinated ham and cheese sandwich with a salad and seasonal pickled vegetables

18,00€

Beer recommendation: Birra Moretti

Smash burger, cheddarjuustoa, suolakurkkua, paistettua sipulia, aiolia, tomaattisalaattia ja Parmesan-rosmariini ranskalaisia (L)

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

24,00 €

Kasvisvaihtoehto grillatulla Portobellosienellä / Vegetarian burger with portobello mushroom

21,50 €

Beer recommendation: Lagunitas IPA

Maitosuklaa-mokkamoussea, manteli-florentiinia ja marjoja (L,G, sisältää mantelia)

Milk chocolate-mocha mousse, almond Florentines and seasonal berries (L,G, includes almonds)

11,50 €

Juustot, keksejä ja hillokkeita:

Cheese, crackers and compotes:

Brie de Meaux (France, cow)

Taleggio (Italy, cow)

Vuohen Grand Reserve (Finland, goat)

Manchego Añejo (Spain, sheep)

Peltolan Blue (Finland, cow)

6,00 € / juusto / each

Beer recommendation: La Trappe Blond

KIDS MENU:

Lihapullia tomaattikastikkeessa ja spaghettiä **(L)**

Meatballs and spaghetti in tomato sauce (L)

12,00 €

Fish and chips: friteerattua kalaa, rankalaisia ja tartarkastiketta **(M)**

Fish and chips, tartar sauce (M)

12,00 €

Lasten juustohampurilainen, ranskalaiset perunat ja salaatti **(L)**

Kids cheeseburger with salad and fries

*Kasvisvaihtoehto grillatulla Portobellosienellä / Vegetarian burger
with portobello mushroom*

12,00 €