

WINTER SEASON MENU

Ti 23.12.2025 - La 3.1.2026

Keittiö avoinna ti-la klo 18:00-21:00 / Kitchen open Tue-Sat 6pm-21pm

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, grillattua leipää, rapeaa pekonia ja
paahdettuja pinjansiemeniä (VL)**

Chèvre salad with grilled bread, crispy bacon and toasted pine nuts (LL)

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 nieriää, palsternakkapyreetä,
kirjolohenmätää ja vesikrassi beurre blanc (L, G)**

Pan fried arctic char, parsnip pyrée, rainbow trout roe and watercress beurre blanc (L, G)

34,00 €

Wine recommendation:

Domaine Laroche Chablis Saint-Martin 18,20 € / 16cl

**Härän marmorifileepihvi, Comté-perunapyreetä,
maa-artisokkaa ja salottisipuli-punaviinikastiketta (L, G)**

Marble beef fillet, Comté potato pyrée, Jerusalem artichoke and shallot-red wine sauce (L, G)

42,00 €

Wine recommendation:

Ogier Artésis Rouge Côtes du Rhône 12,60 € / 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 €

Kasvisburger vegaanisella mustapapupihvillä /

Veggie burger with vegan black bean patty

21,50 €

Beer recommendation:

Lagunitas IPA 13,10 € / 0,5l

Wine recommendation:

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

DESSERTS

Suklaa-pistaasi crème brûlée (L, G)

Chocolate pistachio crème brûlée (L, G)

11,50 €

Wine recommendation :

Château Mulonnière Coteaux du Layon 11,70 € / 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-Pillière Brut Tradition**
Parmigiano Reggiano, 30 months, organic (Italy, cow) with **Amarone della Valpolicella**
La Petite Cave Roquefort (France, sheep) with **Sauternes Réserve Mouton Cadet**
6,50 € / juusto / cheese

Champagne Gratiot-Pillière Brut Tradition 15,30 € / 12 cl
Arancione Originale Amarone della Valpolicella 16,20 € / 16 cl
Sauternes Réserve Mouton Cadet 12,40 € / 8cl

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 €



WINTER MENU

Salade de Chèvre Chaud:
vuohenjuustosalaatti, grillattua leipää,
rapeaa pekonia ja paahdettuja pinjansiemeniä (VL)
Chèvre salad with grilled bread, crispy bacon
and toasted pine nuts (LL)

Paistettua nieriää, palsternakkapyreetä,
kirjoloohenmätii ja vesikrassi beurre blanc (L, G)
Pan fried arctic char, parsnip pyrée, rainbow trout roe
and watercress beurre blanc (L, G)

TAI

Härän marmorifileepihvi, Comté-perunapyreetä,
maa-artisokkaa ja salottisipuli-punaviinikastiketta (L, G)
Marble beef fillet, Comté potato pyrée, Jerusalem artichoke
and shallot-red wine sauce (L, G)

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

MENU
58 € / 66 €



LAPSILLE FOR CHILDREN

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

Pan-fried arctic char, 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 €

