



MENU KASVIMAA 48 €

Vegaaninen / Vegan

Savustettua punajuuritartaria, rosmariinimajoneesia ja rapeaa sipulia (VE, G)
Smoked beetroot tartar with rosemary mayonnaise and crispy onion

Gnoccheja, tyrni-porkkanapyreetä ja punaviinikastiketta (VE, G)
Gnocchi with buckthorn-carrot puree and red wine sauce

Mantelifudgea, sitruunapatissierea ja pikkelöityä mustaherukkaa (VE, G)
Almond fudge with lemon patissiere and pickled black currant

MENU HELSINKI 56 €

KuuKuun tattariblini, muikunmätia, smetanaa ja punasipulia (L, G)
KuuKuu's buckwheat blini with vendace roe, sour cream and red onion

Päivän kalaa, maa-artisokkakakkua ja paahdettua kalakermää (L, G)
Fish of the day with baked Jerusalem artichoke and roasted fish cream

Mustikkajuustokakkua, kauraa ja lakritsikastiketta (L, G)
Blueberry cheesecake with oat and liquorice sauce

MENU KUUKUU 56 €

Katkarapuskagen ja kylmäsavustettua kirjolohenmätia (M)
Shrimp sandwich with cold smoked rainbow trout roe

Ylikypsää karitsanniskaa, yrteillä maustettua haudutuslientä ja krossattua perunaa (L, G)
Slowly cooked lamb neck with herb seasoned broth and crushed potatoes

Veriappelsiini pot de crème (VL, G)
Blood orange pot de crème

Välijuusto +5 €

Add a piece of cheese +5 €

BLINIT/ BLINIS

KuuKuun blinit ovat perinteiseen suomalaiseen tyyliin tehtyjä tattariblinejä. Blinit tarjoillaan punasipulin, smetanan ja valitsemasi lisukkeen kanssa.
KuuKuu's blinis are traditional Finnish style buckwheat blinis. Blinis are served with red onion, sour cream and a topping of your choice.

Blini muikunmädillä 21 € L, G

Blini with vendace roe

Blini kylmäsavustetulla kirjolohenmädillä 19 € L, G

Blini with cold smoked rainbow trout roe

Blini kauden täytteellä 15 € L, G

Blini with topping of the season

Blini suolakurkulla 14 € L, G

Blini with pickles

Blini kasvistäytteellä 14 € L, G

Blini with a vegetarian topping

Blinejä pääruoaksi; smetanaa, punasipulia, suolakurkkua, kylmäsavustettua kirjolohenmättä, kauden täyte ja kasvistäyte 30 € L, G

Blinis as a main course with sour cream, red onion, pickles, cold smoked rainbow trout roe, topping of the season and vegetarian topping



ALKURUOAT / STARTERS

Vuohenjuustosalaatti, kauden kasviksia ja balsamicosiirappia 12 € (L, G)
Goat cheese salad with seasons vegetables and balsamic syrup

Savustettua punajuuritartaria, rosmariinimajoneesia ja rapeaa sipulia 13 € (VE, G)
Smoked beetroot tartar with rosemary mayonnaise and crispy onion

Katkarapuskagen ja kylmäsavustettua kirjolohenmätää 14 € (M)
Shrimp sandwich with cold smoked rainbow trout roe

Lohikeittoa ja KuuKuun mallasleipää 15 € (L)
Salmon soup with KuuKuu's malt bread

Tattariblini, muikunmätia, smetanaa ja punasipulia 16 € (L, G)
Buckwheat blini with vendace roe, sour cream and red onion

*Ilmoitathan ruoka-aineallergiat tarjoilijallesi
Please notify your waiter of any allergies*

PÄÄRUOAT / MAINS

Vuohenjuustosalaatti, kauden kasviksia ja balsamicosiirappia 18 € (L, G)

Goat cheese salad with seasons vegetables and balsamic syrup

Gnoccheja, tyrni-porkkanapyreetä ja punaviinikastiketta 24 € (VE, G)

Gnocchi with buckthorn-carrot puree and red wine sauce

Katkarapuskagen ja kylmäsavustettua kirjolohenmätää 19 € (M)

Shrimp sandwich with cold smoked rainbow trout roe

Päivän kalaa, maa-artisokkakakkua ja paahdettua kalakermaa 30 € (L, G)

Fish of the day with baked Jerusalem artichoke and roasted fish cream

Lohikeittoja ja KuuKuun mallasleipää 19 € (L)

Salmon soup with KuuKuu's malt bread

KuuKuun lihapullat, perunamuusia ja kermakastiketta 20 € (L, G)

KuuKuu's meatballs with mashed potatoes and cream sauce

-Tarjoillaan keittiömme suosituksen mukaisesti -

Ylikypsää karitsanniskaa, yrteillä maustettua haudutuslientä ja krossattua perunaa 29 € (L, G)

Slowly cooked lamb neck with herb seasoned broth and crushed potatoes

Poronkäristystä, perunamuusia ja puolukkaa 30 € (L, G)

Sautéed reindeer with mashed potatoes and lingonberries

Blinejä pääruoaksi; smetanaa, punasipulia, suolakurkkua, kylmäsavustettua kirjolohenmätää, kauden täyte ja kasvistäyte 30 € (L, G)

Blinis as a main course with sour cream, red onion, pickles, cold smoked rainbow trout roe, topping of the season and vegetarian topping

Ilmoitathan ruoka-aineallergiat tarjoilijallesi

Please notify your waiter of any allergies

JÄLKIRUOAT / DESSERTS

Mustikkajuustokakkua, kauraa ja lakritsikastiketta 13 € (L, G)

Blueberry cheesecake with oat and liquorice sauce

Mantelifudgea, sitruunapatissierea ja pikkelöityä mustaherukkaa 13 € (VE, G)

Almond fudge with lemon patissiere and pickled black currant

Veriappelsiini pot de crème 13 € (VL, G)

Blood orange pot de crème

Pala juustoa 9 €

A piece of cheese

Talon jäätelöä tai sorbettia 6 €

Scoop of homemade ice cream or sorbet

MAKEAT VIINIT / SWEET WINES

8 cl

Late Bottled Vintage Port 2017

10.00 €

Quinta do Crasto / Douro, Portugal

Neljä vuotta kypsytetty Portviini. Rypäleet ovat sekoitus Douron rypälelajikkeita

Monbazillac Cuvée du Château 11.00

Grande Maison / Monbazillac, France

Jalohomeisista rypäleistä valmistettu makean rustiikkinen jälkiruokaviini

Rypäleinä Semillon, Sauvignon Blanc ja Muscadelle

Coteaux du Layon Saint Aubin Les Varennes

11.00 €

Cady / Loire, France

Hedelmäisen kermainen ja hunajainen Chenin Blanc

Jurancon Les Casterasses

10.00 €

Bru-Bache / Jurancón, France

Raikkaan makea ja maussa eksoottista hedelmää

Rypäleinä Petit Manseng ja Gros Manseng