

KASVIMAA 48 €

Vegaaninen / Vegan

Kurpitsaa, taatelia ja salviapesto (VE, G)

Pumpkin with dates and sage pesto

Joseph Scharsch, Riesling 9,70 € / 12 cl

Metsäsieniragua ja kikhernekrutonkeja (VE, G)

Forest mushroom ragu and chickpea croutons

Baldi di Burio, Dal Gelso Barbera d'Asti 10,50 € / 12 cl

Tyrniparfait, kristallisoitua suklaata ja pähkinäkrokanttia (VE, G)

Sea buckthorn parfait with crystallized chocolate and nut brittle

Cady, Coteaux du Layon Saint Aubin Les Varennes 11,00 € / 8 cl

MENU HELSINKI 54 €

Linnunmaksamoussea, briossia ja sienihilloketta (L)

Poultry liver mousse with brioche and mushroom compote

Joseph Scharsch, Pinot Noir "Les Petit Grains" 11,50 € / 12 cl

Päivän kalaa, palsternakkapyreetä ja kurkuma-voikastiketta (L, G)

Fish of the day with parsnip puree and turmeric-butter sauce

Louis Moreau, Chablis 12,80 € / 12 cl

Kuusenkerkkäkakkua ja mustikkajäätelöä (L, G)

Spruce sprout cake with blueberry ice cream

Bru-Bache, Jurancon Les Casterasses 10,00 € / 8 cl

MENU KUUKUU 60 €

Katkarapuskagen ja kylmäsavustettua kirjolohenmättiä (M)

Shrimp sandwich with cold smoked rainbow trout roe

Georg Mosbacher, Weissburgunder Trocken 9,70 € / 12 cl

Grillattua naudansisäfileetä, valkosipuliperunaa ja pippurikastiketta (L, G)

Grilled beef tenderloin with garlic potatoes and pepper sauce

Ontañón, Ontañón Reserva 12,00 € / 12 cl

Karamelli crème brûlée (L, G)

Caramel crème brûlée

Grande Maison, Monbazillac Cuvée du Château 11,00 € / 8 cl

Väljuusto +5 €

Add a piece of cheese +5 €



ALKURUOAT / STARTERS

Vuohenjuustosalaatti, kauden kasviksia ja balsamicosiirappia 12 € (L, G)

Goat cheese salad with seasons vegetables and balsamic syrup

Kurpitsaa, taatelia ja salviapesto 14 € (VE, G)

Pumpkin with dates and sage pesto

Katkarapuskagen ja kylmäsavustettua kirjolohenmätää 14 € (M)

Shrimp sandwich with cold smoked rainbow trout roe

Lohikeittoa ja KuuKuun mallasleipää 14 € (L)

Salmon soup with KuuKuu's malt bread

Linnunmaksamoussea, briossia ja sienihilloketta 15 € (L)

Poultry liver mousse with brioche and mushroom compote

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

Metsäsieniragua ja kikhernekrutonkeja 24 € (VE, G)

Forest mushroom ragu and chickpea croutons

Katkarapuskagen ja kylmäsavustettua kirjolohenmätää 19 € (M)

Shrimp sandwich with cold smoked rainbow trout roe

Päivän kalaa, palsternakkapyreetä ja kurkuma-voikastiketta 30 € (L, G)

Fish of the day with parsnip puree and turmeric-butter sauce

Lohikeittoa ja KuuKuun mallasleipää 18 € (L)

Salmon soup with KuuKuu's malt bread

KuuKuun lihapullat, perunamuusia ja kermakastiketta 19 € (L, G)

KuuKuu's meatballs with mashed potatoes and cream sauce

-Tarjoillaan keittiömme suosituksen mukaisesti -

Grillattua naudansisäfileetä, valkosipuliperunaa ja pippurikastiketta 39 € (L, G)

Grilled beef tenderloin with garlic potatoes and pepper sauce

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

Sautéed reindeer with mashed potatoes and lingonberries

Ilmoitathan ruoka-aineallergiat tarjoilijallesi

Please notify your waiter of any allergies

JÄLKIRUOAT / DESSERTS

Kuusenkerkkäkakkua ja mustikkajäätelöä 13 € (L,G)

Spruce sprout cake with blueberry ice cream

Viinisuositus: Bru-Bache, Jurancon Les Casterasses 10,00 € / 8 cl

Karamelli crème brûlée 13 € (L, G)

Caramel crème brûlée

Viinisuositus: Grande Maison, Monbazillac Cuvée du Château 11,00 € / 8 cl

Tyrniparfait, kristallisoitua suklaata ja pähkinäkrokanttia 13 € (VE, G)

Sea buckthorn parfait with crystallised chocolate and nut brittle

Viinisuositus: Cady, Coteaux du Layon Saint Aubin Les Varennes 11,00 € / 8cl

Pala juustoa 9 €

A piece of cheese

Talon jäätelöä tai sorbettia 6 €

Scoop of homemade ice cream or sorbet

MAKEAT VIINIT / SWEET WINES

8cl

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 / Jurancon, France

Raikkaan makea ja maussa eksoottista hedelmää

Rypäleinä Petit Manseng ja Gros Manseng