

Aperitiiveja * Aperitifer * Aperitives

*Talon samppanja * Husets champagne* Champagne of the house*

12 cl 16,00

Menu Lehtovaara

Meny Lehtovaara

Menu Lehtovaara

Peuratartar, pikkelöityjä sieniä

Hjorttartar med picklad svamp

Venison tartare with pickled mushrooms

Paistettua kuhaa, hollanninkastiketta

Stekt gös med hollandaisesås

Pan fried pike perch with sauce Hollandaise

Lakkajäädystä, karamellikastiketta

Hjortronparfait med karamellsås

Cloudberry parfait with caramel sauce

59,00

Alkuruokia * Förrätter * Starters

Sokerisuolattua siikaa, savumajoneesia

Socketravad sik med rökt majonnäs
Sugar cured whitefish with smoked mayonnaise.

18,00

Blini, muikunmätiä ja smetanaa

Blini med löjrom och smetana
Blini with vendace roe and sour cream

22,00

Etanoita hovimestarin tapaan

Sniglar på hovmästarens vis
Snails à la maître d'hotel

17,00

Peuratartar, pikkelöityjä sieniä

Hjorttartar med picklad svamp
Venison tartare with pickled mushrooms

19,00

Sagan salaattia,

mustaleimaemmentaljuustoa ja hunajaviinietikkakastiketta

Sagas grönsallad med svartstämplad emmentalerost och honungsvinägrett
Salad à la Saga with black label Emmenthal cheese and honey vinaigrette

14,00

Maa-artisokkakeittoa, siianmätimoussea

Jordärtskockssoppa med sikrommousse
Jerusalem artichoke soup with whitefish roe mousse

16,00

Pääruokia * Huvudrätter * Main courses

Paahdettua taimenta, vermuttikastiketta

Rostad forell med vermouthsås
Roasted trout with vermouth sauce

29,00

Paistettua kuhaa, hollanninkastiketta

Stekt gös med hollandaisesås
Pan fried pike perch with sauce Hollandaise

32,00

Cœur de filet Provençale 1952

Härän sisäfileetä, tiristettyjä valkosipuliperunoita, valkosipulivoita ja
paistettuja tuoreita herkkusieniviipaleita
Oxinnerfilé med friterad vitlökspotatis, vitlökssmör och stekta färska champinjonskivor
Tenderloin of beef with deep fried garlic potatoes, garlic butter and fried fresh mushrooms

44,00

Yön yli haudutettua hirveä, riistalientä

Nattbakad älg med viltconsommé
Overnight baked elk with game consommé

31,00

Peurawallenberg, mustaherukkakastiketta

Hjortwallenbergare med svartvinbärssås
Venison Wallenberg with black currant sauce

30,00

Punajuuririsottoa, vuohenjuustomousse

Rödbetsrisotto med getostmousse
Beetroot risotto with goat cheese mousse

21,00

Jälkiruokia * Efterrätter * Desserts

Juustolajitelma

Ostsortiment
Cheese assortment

16,00

Crème brûlée, karpalosorbettia

Crème brûlée med tranbärssorbet
Crème brûlée with cranberry sorbet

15,00

Puolukkapiirakkaa, vaniljakreemiä

Lingonbärspaj med vaniljkräm
Lingonberry pie with vanilla cream

15,00

Lakkajäädystä, karamellikastiketta

Hjortronparfait med karamellsås
Cloudberry parfait with caramel sauce

15,00

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista saa henkilökunnalta