

Aperitiiveja * Aperitifer * Aperitives

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

12 cl 16,00

Menu Lehtovaara

Meny Lehtovaara

Menu Lehtovaara

Cevichemarinoitua lohta, piparjuurta

Cevichemarinerad lax med pepparrot

Ceviche marinated salmon with horseradish

Saksanhirven ulkofileetä, tummaa puolukkakastiketta

Kronhjortsyttrefilé med mörk lingonbärssås

Sirloin of red deer with dark lingonberry sauce

Suklaamoussea, maitokreemiä ja hasselpähkinää

Chokladmousse med mjölkkräm och hasselnöt

Chocolate mousse with milk cream and hazelnut

59,00

Alkuruokia * Förrätter * Starters

Cevichemarinointua lohta, piparjuurta

Cevichemarinerad lax med pepparrot
Ceviche marinated salmon with horseradish

17,00

Blini, muikunmätiä ja smetanaa

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

23,00

Etanoita hovimestarin tapaan

Sniglar på hovmästarens vis
Snails à la maître d'hotel

17,00

Härkäpastramia, punajuurikermää

Oxpastrami med rödbetsgrädde
Beef pastrami with beetroot cream

19,00

Saagan 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

Kurpitsakeittoa, fetajuustoa

Pumpasoppa med fetaost
Pumpkin soup with feta cheese

16,00

Pääruokia * Huvudrätter * Main courses

Paahdettua siikaa, tillivoikastiketta

Rostad sik med dillsmörsås

Roasted whitefish with dill butter sauce

32,00

Haukiwallenberg, ruskistettua voita

Gäddwallenbergare med brynt smör

Pike Wallenberg with browned butter

28,00

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

Chateaubriand, madeirakastiketta

Chateaubriand med madeirasås

Chateaubriand with Madeira sauce

42,00

Saksanhirven ulkofileetä, tummaa puolukkakastiketta

Kronhjortsyttrefilé med mörk lingonbärssås

Sirloin of red deer with lingonberry sauce

32,00

Juuriselleriä, savujuustokastiketta

Rotselleri med rökt ostsås

Celeriac with smoked cheese sauce

22,00

Jälkiruokia * Efterrätter * Desserts

Juustolajitelma

Ostsortiment
Cheese assortment

16,00

Crème brûlée, veriappelsiinisorbetta

Crème brûlée med blodapelsinsorbet
Crème brûlée with blood orange sorbet

15,00

Suklaamoussea, maitokreemiä ja hasselpähkinää

Chokladmousse med mjölkkräm och hasselnöt
Chocolate mousse with milk cream and hazelnut

15,00

Salmiakkijäätelöä, jugurttivaahtoa

Salmiakglass med yoghurtskum
Salty liquorice ice cream with yoghurt foam

15,00

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista saa henkilökunnalta