

A LA CARTE

ALKURUOAT / STARTERS

Emmervehnä "risotto", kantarellejä, palsternekkaa ja lehtipersiljaa L	14 €
<i>Emmer wheat risoto, chantarell, parsnip and leaf parsley</i>	
<i>Suositusviini / Wine recommendation: Cuvee des Visitandines, Ranska / France Chardonnay</i>	
Paahdettua maa-artisokkakeittoa, porsaankylkeä ja kastanjakreemiä L, G	12 €
<i>Roasted Jerusalem artichoke soup, pork belly and chestnut cream</i>	
<i>Suositusviini / Wine recommendation: Klosterneuburg Grüner Veltliner Classic, Itävalta / Austria</i>	
Tar-tar kotimaisesta naudan flank steakista, piparjuurikreemiä, keltuaista ja maa-artisokkaa L, G	16 €
<i>Tartare of beef flank steak, horseradish cream, egg yolk and Jerusalem artichoke L, G</i>	
<i>Suositusviini / Wine recommendation: Moillard Le Duche Pinot Noir, Ranska / France</i>	
Kampasimpukkaa, fenkolia, suolaheinää ja savustettua beurre blanc -kastiketta L, G	17 €
<i>Scallops, fennel, field sorrel and smoked beurre blanc</i>	
<i>Suositusviini / Wine recommendation: Seifried Sauvignon Blanc, Uusi-Seelanti / New Zealand</i>	

PÄÄRUOAT / MAIN COURSES

Poron sisäpaistia, puikulaperunakroketti, paahdettua maa-artisokkaa, naattiporkkanaa ja mustaherukanlehtikastiketta L	36 €
<i>Reindeer roast, Lappish potato croquette, roasted Jerusalem artichoke, spring carrots and cassis leaf sauce</i>	
<i>Suositusviini / Wine recommendation: Nepenthe Altitude Shiraz, Australia</i>	
Grillattua taimenta, porkkana-sahramipyrettä, pachoita, sinisimpukkaa, rucolaa ja simpukkakastiketta L,G	34 €
<i>Char grilled trout, carrot-saffron pure, pak choi, bay mussels, rucola and bay mussel sauce</i>	
<i>Suositusviini / Wine recommendation: Cuvee des Visitandines, Ranska / France Chardonnay</i>	
Juuresrösti, ruusukaalia, myskikurpitsaa, kurpitsansiemeniä ja gorgonzolakastiketta L, G	27 €
<i>Finnish root vegetables, Brussels sprouts, butternut squash, pumpkin seeds and Gorgonzola sauce</i>	
<i>Suositusviini / Wine recommendation: Nepenthe Altitude Shiraz, Australia</i>	
Dry aged entrecôte 250 g, parmesanranskalaisia, secret sauce, haudutettua pinaattia ja bearnaisekastiketta L,G	47,00
<i>Dry aged entrecôte 250 g, handmaid French fries with Parmesan cheese with braised spinach and Bearnaise sauce L, G</i>	
<i>Suositusviini / Wine recommendation: Marqués de Cáceres Excellens Reserva, Espanja / Spain Tempranillo</i>	

JÄLKIRUOAT / DESSERTS

Punaherukkaa, marenkia, mascarponekreemiä ja maitovahtokarkkia L,G	13 €
<i>Red currant, meringue, mascarpone cream and marshmallows</i>	
<i>Suositusviini / Wine recommendation: Beerenauslese Rose, Itävalta / Austria Blaufränkisch, Pinot Noir</i>	
Yuzuposset, tilli-kurkkusorbettia, hunajamelonia ja valkosuklaata L,G	13 €
<i>Yuzu Posset, dill and cucumber sorbet with honeydew and white chocolate</i>	
<i>Suositusviini / Wine recommendation: Huxelrebe Auslese, Saksa / Germany</i>	
Ranskalaisia tilajuustoja, hilloketta ja näkkäriä L, (G)	13 €
<i>Selection of French cheese, hemp seed crisps and marmalade V</i>	
<i>Suositusviini: Verduzzo Dorigo 2020, Italia</i>	



Menu Linna

Kampasimpukkaa, fenkolia, suolaheinää ja savustettua beurre blanc-kastiketta L,G
Scallops, fennel, field sorell and smoked beurre blanc

Emmervehnä ”risottoa”, kanttarelleja, palsternakkaa ja lehtipersiljaa L
Emmer wheat risoto, chantarell, parsnip and leaf parsley

Poron sisäpaistia, puikulaperunakroketti, paahdettua maa-artisokkaa, naattiporkkanaa ja mustaherukanlehti-kastiketta L

Reindeer roast, Lappish potato croquette, roasted Jerusalem artichoke, Spring carrots and cassis leaf sauce

Ranskalaisia tilajuustoja, hilloketta ja näkkäriä L,(G)
Selection of French cheese, hemp seed crisps and marmalade

Punaherukkaa, marenkia, mascarponekreemiä ja maitovaahtokarkkia L, G
Red currant, merinque, mascarpone cream and marshmallows

79,00 €

Viinipaketti / Wine package 69 €

Menu Vege

Paahdettua maa-artisokkakeittoa ja kastanjakreemiä L,G
Roasted Jerusalem artichoke soup, pork belly and chestnut cream

Emmervehnä ”risottoa”, kanttarelleja, palsternakkaa ja lehtipersiljaa L
Emmer wheat risoto, chantarell, parsnip and leaf parsley

Juuresrösti, ruusukaalia, myskikurpitsaa, kurpitsansiemeniä ja gorgonzolakastiketta L,G

Finnish root vegetables, Brusselsprouts, butternut squasch, pumpkin seeds and Gorgonzola sauce

Ranskalaisia tilajuustoja, hilloketta ja näkkäriä L,(G)
Selection of French cheese, hemp seed crisps and marmalade

Yuzuposset, tilli-kurkkusorbettia, hunajamelonia ja valkosuklaata L,G
Yuzu Posset, dill and cucumber sorbet with honeydew and white chocolate

72,00 €

Viinipaketti / Wine package 69 €