

Small Appetizers

Talon leipää ja Peltolan käsin kirnuttua voita	4 €	Marinoituja ja grillattuja vihreitä oliiveja, hunajafetaa (G,L)	9 €
House bread and churned butter from Peltola farm		Marinated and grilled green olives, honey-feta dip (G,L)	
Briossia ja Kampotin pippurilla maustettua karviaishilloketta (L)		Mätiä, talon crème fraîche, ruohosipulia ja lastuja (G,L)	15 €
Brioche and gooseberry jam spiced with Kampot peppers (L)		Roe with house made crème fraîche, chives and chips (G,L)	
Ankanmaksamoussea (L)	9,50 €		
Sieniä ja Marcona-mantelia (L)	11 €		
with foie gras (L) with mushrooms and Marcona almonds (L)			

Starters

Päivän kalaa, säilöttyä raparperia, oman puutarhan sitruunatimjamista valmistettua öljyä ja Meyer-sitruunaa (G,L)	23 €	Paahdettua maa-artisokkaa, Miso-jogurttikastiketta, tuoretta päärynää ja endiivisalaattia (G,L)	19 €
Catch of the day, preserved rhubarb, lemon thyme oil from our own garden and Meyer lemon (G,L)		Roasted sunchoke, Miso-flavoured yoghurt creme sauce, fresh pear and endive salad (G,L)	
Peuraa, fermentoitua herukkaa, karhunlaukan kapriksia ja talon crème fraîche (G,L)	23 €	Persimmonhilloketta, aniksella maustettua tuorejuustoa, persimonvinegretti ja paahdettua kastanjaa (G,L)	16 €
Venison, fermented currants, ramson and house-made crème fraîche (G,L)		Persimmon compote, aniseed-flavoured-cream cheese, persimmon vinaigrette and roasted chestnut (G,L)	

Caviar

Ranskalaista ja korkealaatuista Sturia -kaviaaria tarjoilemme paahdetun briossin, talon crème fraîche ja ruohosipulin kera (L)

French, distinguished Sturia caviar is served with toasted brioche, house made crème fraîche and chives (L)

Sturia Origin	75 € / 15 g 120 € / 30 g	Sturia Beluga	280 € / 30 g
Sturia Oscietre Prestige	90 € / 15 g 150 € / 30 g		

Mains

Grillattua juuriselleriä, paahdettua hasselpähkinää, sherrykastiketta ja tryffelivaahtoa (G,L)	27 €	Päivän kala, fenkolipyree, porkkanaa ja sitruunainen pastisvoikastike (G,L)	33 €
Grilled celeriac, roasted hazelnuts, sherry sauce and truffle foam (G,L)		Catch of the day, fennel purée, carrots, and citrus flavoured pastis butter sauce (G,L)	
Hummeria, keltajuurta ja tyrni-hummerikastike (G,L)	28 €	Kotimainen premium naudanfilee, Roscoff-sipuliconfit, perunaa ja tryffelillä maustettua punaviinikastiketta (G,L)	48 €
Lobster, yellow beetroot and sea buckthorn-lobster sauce (G,L)		Selected premium Finnish beef, Roscoff onion confit, potato purée and truffle red wine sauce (G,L)	

L- laktoositon | G - gluteeniton | VL-vähälaktoosinen L - lactose-free | G - gluten-free | LL- low in lactose

We kindly ask you to inform our staff about any special dietary requirements and allergies when placing your order.
Pyydämme teitä ilmoittamaan henkilökunnalle mahdollisista erityisruokavaloista sekä allergeeneista tilaamisen yhteydessä.