



**Uuden vuoden illallinen 31.12.  
New Year's Dinner 31.12.**

Kattaukset 17.30–20.00 ja 20.30–23.00  
Seatings 5.30PM–8PM & 8.30PM–11PM

**Menu 1**

**Snacks**

**Ruotsalainen hummeri, sitrukset & Marian luomupellon fenkoli**

Swedish lobster, citrus, Maria's organic field's fennel  
*Weingut Bründlmayer, 'Ried Loiserberg 1ÖTW' Grüner Veltliner 2022*  
(Kamptal, Austria) / 15,6 € 12cl

**Moision poro, talvitryffeli & karhunvatukka**

Reindeer from Moisio farm, winter truffel & blackberry  
*Château la Rose du Temple, Pomerol 2011 (Bordeaux France) / 24 € 12cl*

**Ruijanpallas, kaviaari & valkoinen parsas**

Halibut, caviar & white asparagus  
*Aline Beauné, 'Le Chazelle' Montagny 1er Cru 2020*  
(Burgundy, France) / 24 € 12cl

**Suklaa, vadelma & samppanja**

Chocolate, raspberry & champagne  
*Kracher, 'Beerenauslese' Zweigelt (Burgenland, Austria) / 16 € 8cl*

**Valikoima pieniä makeita**

Petit fours  
*Darroze, 8 Year Old Armagnac / 18 € 4cl*

**95 € per henkilö / person**



**Uuden vuoden illallinen 31.12.  
New Year's Dinner 31.12.**

Kattaukset 17.30–20.00 ja 20.30–23.00  
Seatings 5.30PM–8PM & 8.30PM–11PM

**Menu 2  
Kasvismenu  
Vegeterian menu**

**Snacks**

**Marian luomupellon fenkoli, keltajuuri & sitrukset**

Maria's organic field's fennel, golden beetroot & citrus  
*Domaine des Bernardins, 'Doré des Bernardins' Muscat Petits Grains  
Sec 2022 (Rhône, France) / 13,8 € 12cl*

**Maa-artisokka, talvitryffeli & beluga-linssi**

Sunchoke, winter truffle & beluga lentils  
*Louis Latour, Côte de Beaune Villages 2019  
(Burgundy, France) / 19,2 € 12cl*

**Herkkutatti, puikulaperuna & comte-juusto**

Cep, "puikula" potato & comte cheese  
*Le Volte dell'Ornellaia 2021 (Tuscany, Italy) / 18,6 € 12cl*

**Suklaa, vadelma & samppanja**

Chocolate, raspberry & champagne  
*Kracher, 'Beerenauslese' Zweigelt (Burgenland, Austria) / 16 € 8cl*

**Valikoima pieniä makeita**

Petit fours  
*Darroze, 8 Year Old Armagnac / 18 € 4cl*

**85 € per henkilö / person**