



MENU
ALKUUN / TO START WITH

Mionetto 0.0%, Veneto, Italy

6,50/12cl | 35,00/75cl

Glera, Vegan

MiM Reserva Brut Cava, Cava, Spain

8,80/12cl | 46,50/75cl

Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Vegan

Veuve Clicquot Champagne Brut, AC Champagne, France

19,00/12cl | 104,00/75cl

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Mango Mule Mocktail 0.0%

9,50

Napue Gin & Tonic

16,70

World's best Gin & Tonic 2014

Aperol Spritz

14,50





MENU
ALKURUOAT / STARTERS

Parsa 13,00

Sitruunamarinoitua parsaa, parmesaania, cashew-pähkinää ja rucolaa L, G (V)

Lemon marinated asparagus, parmesan, cashew nuts and arugula

Serra da Estrella Albariño 9,80/12cl

Lohi 14,00

Pintahiillostettua lohta, piimäkastiketta, kurkkua ja tilliä L, G (M)

Charred salmon, buttermilk sauce, cucumber and dill

Le Petit Balthazar Blanc 9,00/12cl

Purjoa ja katkarapuja 14,00

Grillattua purjoa, katkarapuja ja Romesco-kastiketta L, G (V)

Grilled leek, shrimp and romesco sauce

Pablo Claro Chardonnay 8,80/12cl

Plattan maalaissalaatti 14,00 / 21,00

Pekonia (FIN), papuja, kananmunaa, perunaa, sipulia ja salaatteja M, G (V)

Country salad by Platta: bacon (FIN), beans, eggs, potatoes, onion and salads

Marqués De Cáceres Excellens Rosé 11,00/12cl

Leipäkori ja ruskistettua voita 4,00

Bread and brown butter

Lapset alle 12 v. saavat nauttia listamme antimista puoleen hintaan

Kids under the age of 12 -50% from the menu



MENU

PÄÄRUOAT / MAIN COURSES

Pihvi 39,00

Grillattu marmoriulkofilepihvi, paahdettuja karhunlaukkaperunoita ja sherrykastiketta L, G
Grilled marble sirloin steak, roasted wild garlic potatoes and sherry sauce L, G

La Cecilia Malbec 9,70/12cl

Päivän kala / Fish of the day

Vaihtelee pyyntitilanteen mukaan, kysy lisää henkilökunnaltamme!

Varies daily, ask our staff for more information!

Risotto di mare 29,00

Rapulieemeen tehty risotto kauden äyriäisillä L, G

Marqués De Cáceres Excellens Rosé 11,00/12cl

Selleripihvi 25,00

Ras el Hanout -maustettu juuriselleripihvi, Beluga-linssejä
ja paahdettua sipulia, yrttijogurttia L, G (V)

Celeriac steak seasoned with Ras el hanout, beluga lentils and roasted onion, herb yoghurt

Le Petit Balthazar Merlot 9,70 € /12cl

Reuben Sandwich 23,00

Suolalihaa, hapankaalia, suolakurkkua, emmentaljuustoa
ja piparjuurikastiketta paahdetun leivän välissä (L)

Corned beef, sauerkraut, pickles, Emmental cheese and horseradish sauce between toasted bread

IPA Lahden Erikoinen 9,50/33cl, 11,60/50cl



MENU

JÄLKIRUOAT / DESSERTS

Mustikkaa ja valkosuklaata 12,00

Mustikkalehikäinen, valkosuklaa-ganachea ja timjamia
Blueberry mille-feuille with white chocolate ganache and thyme

Oremus Late Harvest Tokaj 15,60/8cl

Borgo Maragliano La Caliera Moscato d'asti 33,60/37,5cl

Melonicarpaccio 11,00

Melonia, minttua, pistaasia ja sitrusjogurttia L, G (V)

Melon, mint, pistachio and citrus yoghurt

Oremus Late Harvest Tokaj 15,60/8cl

Borgo Maragliano La Caliera Moscato d'asti 33,60/37,5cl

Raparperi-posset 11,00

Kermainen raparperivanukas tuoreilla mansikoilla L, G

Creamy rhubarb pudding with fresh strawberries

Oremus Late Harvest Tokaj 15,60/8cl

Borgo Maragliano La Caliera Moscato d'asti 33,60/37,5cl

Juustoa ja näkkäriä 14,00

Vaihteleva valikoima kolmea erilaista juustoa, hilloketta ja näkkäriä

A varied selection of three different cheeses, compote and crispbread

Dow's Finest Reserve Port 9,50/8cl

Jäätelö tai sorbetti 6,00

Ice cream or sorbet