



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

Moët & Chandon Impérial Champagne Brut, AC Champagne, France

25,00/20cl

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

Bruschetta 12,00

Tomaattia, paahdettuja vihanneksia ja parmesania paahdetulla leivällä L (G / V)

Tomato, roasted vegetables and parmesan on toast

Viini / Wine: Pablo Claro Chardonnay 8,80/ 12cl

Siika 14,00

Graavattua siikaa, fenkolia ja mallasleipää L (G / M)

Cured whitefish, fennel, and malt bread

Viini / Wine: Moillard Petit Chablis 12,50/12cl

Peura 14,00

Grillattua peuranpaistia, omena-retikkasalsaa ja piparjuurimajoneesia M (G)

Grilled venison roast, apple-radish salsa and horseradish mayo

Viini / Wine: Der Vogelsang Riesling Trocken 11,50/12cl

Keitto 13,00 / 19,00

Kermaista palsternakkakeittoa, rapeaa pekonia ja pähkinää L, G (V)

Creamy parsnip soup with crispy bacon and nuts

Viini / Wine: MiM Reserva Brut Cava 8,80/12cl

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



M E N U

PÄÄRUOAT / MAIN COURSES

Pihvi 39,00

Grillattu marmoriulkofilepihvi, bataattia ja madeirakastiketta L, G

Grilled marble sirloin steak, sweet potato and Madeira sauce

Viini / Wine: Cesari Jùsto Apassimento 11,20/12cl

Päivän kala / Fish of the day

Vaihtelee pyyntitilanteen mukaan, kysy lisää henkilökunnaltamme!

Varies daily, ask our staff for more information!

Kurpitsarisotto 25,00

Risotto paahdetusta kurpitsasta, fetajuustoa ja kurpitsansiemeniä L, G (V)

Risotto with roasted pumpkin, feta cheese, and pumpkin seeds

Viini / Wine: Der Vogelsang Riesling Trocken 11,50/12cl

Portobello 25,00

Grillattu portobelloconfit, bataattia ja valkosipulikastiketta V, G

Grilled confit portobello, sweet potato and garlic sauce

Viini / Wine: Pablo Claro Tempranillo 8,80 € /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

Suklaa 12,00

Suklaatartaletti ja vaniljahapankermää L, G

Chocolate tartlet with vanilla sour cream

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

Puolukka 11,00

Puolukkaparfait, kinuskia ja mantelia L, G

Lingonberry parfait with caramel and almonds

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

Omena 11,00

Uuniomena, kardemummavaahtoa ja paahdettua kauraa L, G (V)

Baked apple with cardamom foam and toasted oat crumble

Viini / Wine: Oremus Late Harvest Tokaj 15,60/8cl

Juustoa ja näkkäriä 14,00

Vaihteleva valikoima kolmea erilaista juustoa, hilloketta ja näkkäriä

(1 juustopala ja hillo 6€)

A varied selection of three different cheeses, compote and crispbread

(1 cheese and jam - 6€)

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

Jäätelö tai sorbetti 6,00

Ice cream or sorbet