



MENU 19.-20.11.2025

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 19.-20.11.2025

ALKURUOAT / STARTERS

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



MENU 19.-20.11.2025

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!

Härän poski 36,00

Punaviinissä ja tomaatissa haudutettua häränposkea, puikulaperunapyreetä L,G
Red wine and tomato braised Beef cheek with potato purée

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

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



MENU 19.-20.11.2025

JÄLKIRUOAT / DESSERTS

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

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