



MENU
ALKUUN / TO START WITH

Mionetto 0.0%, Italy
6,50/12cl | 35,00/75cl
Glera, Vegan

MiM Reserva Brut Cava, Spain
8,90/12cl | 46,50/75cl
Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Vegan

Moët & Chandon Impérial Champagne Brut (Piccolo), 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

Toast Skagen 14,00 / 22,00

Katkarapuja ja maustettua majoneesia paahtoleivällä L *

*Shrimp and mayonnaise on toast L **

**Saatavilla gluteenittomana / also available gluten free*

Viini / Wine: Juicy Af Riesling 9,80/ 12cl

Härkä 14,00

Riimisuolattua härän ulkofilettä, pikkelöityjä vihanneksia ja yrttejä M, G

Cured beef sirloin, pickled vegetables and fresh herbs

Viini / Wine: Weszeli Langenlois Grüner Veltliner 13,70/ 12cl

Keitto 13,00 / 19,00

Kermaista maa-artisokkakeittoa ja tryffeliä L, G *

*Creamy jerusalem artichoke soup with truffle **

**Saatavilla vegaanisena / vegan option also available*

Viini / Wine: MiM Reserva Brut Cava 8,90/ 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

Härkä 39,00

Suomalainen marmoriulkofilepihvi 200 g, perunaa ja Bordelaise-kastiketta L, G
Finnish marbled beef sirloin steak 200 g, potatoes and Bordelaise sauce

Viini / Wine: Norton Reserva Malbec 12,60/ 12cl

Päivän saalis / Catch of the day

Vaihtelee pyyntitilanteen mukaan, kysy lisää henkilökunnaltamme!
Varies daily, ask our staff for more information!

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

Ankka 41,00

Savustettua ankanrintaa, kermaista riistalintukastiketta ja syksyn juureksia L, G
Smoked duck breast, creamy wild bird sauce and autumn root vegetables

Viini / Wine: Villa Wolf Pinot Noir 11,50/ 12cl

Risotto 26,00

Metsäsienirisotto kauden sienistä, parmesania ja rucolaa L, G *
*Forest mushroom risotto, parmesan cheese and arugula **

**Saatavilla vegaanisena / vegan option also available*

Viini / Wine: Villa Wolf Pinot Noir 11,50/ 12cl

Timbaali 25,00

Paahdetuista vihanneksista ja vuustosta sekä tomaattia ja linssejä Veg, G
Roasted vegetable timbale with vegan cheese, tomato and lentils

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



MENU

JÄLKIRUOAT / DESSERTS

Suklaafondant 12,00

Kinuskia ja vaniljajäätelöä L, G

Chocolate fondant with caramel sauce and vanilla ice cream

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

Päärynä 11,00

Paahdettua päärynää, hasselpähkinäcrumblea ja hapankermää L, G

Roasted pear, hazelnut crumble and sour cream

Viini / Wine: Pegasus "Tombola" 9,30/ 8cl

Jäätelö tai sorbetti 6,00

Ice cream or sorbet

Juustoja 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€)

**Saatavilla vegaanisena / vegan option also available*

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

Irish Coffee 14,50

K-18