

SNACKS

OLIVES

Marinoituja espanjalaisia oliiveja
Marinated Spanish olives 8€

BOQUERONES

Anjovista, kantarellia & oliiviöljyä
Anchovies, chanterelles & olive oil 9€

TO START WITH

CELERIAC

Juuriselleriä, kastanjaa & shimeji-sientä
Celeriac, chestnut & shimeji mushroom 15€

RAVIOLI

Kurpitsaa, omenaa & salviaa
Pumpkin, apple & sage 16€

JERUSALEM ARTICHOKE

Maa-artisokkaa, savumuikkua & mätiä
Jerusalem artichoke, smoked vendace & roe 16€

BEETROOT

Punajuuritartalet, oliivia & gruyère-juustoa
Beetroot tartalet, olive & gruyère cheese 17€

RISOTTO

Osterivinokasta, tryffeliä & parmesania
Oyster mushrooms, truffle & parmesan 18€

TARTAR

Härkää, keltuaista & kaprista
Beef, egg yolk & capers 19€

SCALLOP

Kampasimpukkaa, pekonia & purjoa
Scallop, bacon & leek 20€

FOR MAINS

RISOTTO

Osterivinokasta, tryffeliä & parmesania
Oyster mushrooms, truffle & parmesan 25€

RAVIOLI

Kurpitsaa, omenaa & salviaa
Pumpkin, apple & sage 27€

QUAIL

Viiriäisen rintaa, linturagua & perunaterriiniä
Quail breast, gamebird ragu & potato terrine 32€

PIKE PERCH

Kuhaa, fenkolia & paprikaa
Pike perch, fennel & bell pepper 33€

VENISON

Saksanhirveä, puikulaperunaa & suppilovahveroa
Venison, almond potatoes & yellow foot chanterelles 35€

FOR DESSERT

APPLE

Omenaa & vaniljaa
Apple & vanilla 13€

CHOCOLATE

Suklaata & pähkinää
Chocolate & nuts 14€

CHEESE

8/16€

PAPILLON ROQUEFORT (France)

2kk kypsytetty lampaanmaito-sinihomejuusto
2 months aged sheep's milk blue cheese

BRIE DE MEAUX (France)

6-8 viikkoa kypsytetty pastöroimaton lehmänmaito-
valkohomejuusto
6-8 weeks aged unpasteurized cow's milk white mold cheese

GOUDA XO (Netherlands)

26kk kypsytetty, pastöroimaton lehmänmaitojuusto
26 months aged, unpasteurized cow's milk cheese

CHEF'S MENU (Served for the whole table)

Neljän ruokalajin yllätysmenu
Four course surprise menu 63€

WINE PAIRING

47€

