



M E N U 7-8.2 & 14-15.2

BLINIT / BLINIER (L,G)

3 kpl blinejä; Smetana, punasipuli, suolakurkku, hunajaa

3 st blinier; Smetana, rödlök, saltgurka, honung

Siiänmäti 16,90€

Sikrom (lisätäytteenä: 7,90€)

Katkarapuskagen 13,90€

Skagenröra (lisätäytteenä 4,90€)

Savuporomousse 13,90€

Mousse på rökt ren (lisätäytteenä 4,90€)

Sienimousse 11,90€

Svampröra (lisätäytteenä 4,00€)

Graavilohi 14,90€

Gravad lax (lisätäytteenä 5,90€)

PÄÄRUOKA / HUVUDRÄTT

Blinipaletti: Kaikki 5 täytteet ja 6 kpl blinejä 31,90€

Blinipalett: Alla 5 smaker och 6 st blinier 31,90€

Sweet Blini (L, G)

Karpalo & kinuski

Tranbär och kinuskisås

8,90€ / kpl

WINTERMENU

STARTERS

Hot cheese & Bread 10,90€ / 18,00€ (kahdelle jaettavaksi)

Gratinoitu valko- ja punahomejuusto, valkosipulia, rosmariini, tuorepaistettu patonkileipä

Gratinerad vit- och rödmögelost, vitlök, rosmarin, nygräddad batong

Bouillabaise 13,90€ / 22,90€

Klassinen ranskalainen kala- ja äyriäiskeitto, levainleipää & aiolia

Klassisk fransk fisk- och skaldjurssoppa, levainbröd och aioli

MAIN COURSE

Sitruunarisotto (L, G, V) tilauksesta myös vegaanisena! 25,50€

Täyteläinen ja maukas risotto parmesaanilla, kasvislisäke, leipää

Mustig och smakrik risotto med parmesan, grönsaker, bröd

Ahvenfileet (L, G) 29,90€

Voissa paistetut ahvenfileet, perunamuusi, beurre blanc kastike, kasviksia

Smörstekta abborrfiléer, potatismos, beurre blanc sås, grönsaker

Pippuripihvi (L, G) 42,00€

Naudan sisäfilepihvi 180g, kermanen konjakki-pippurikastike, kasviksia, lohkoperunat

Nöt inrefilé 180g, gräddig konjaks-pepparsås, grönsaker, klyftpotatis

DESSERT

Suklaafondant Jäätelöä ja vadelmacoulis 9,90€

Chokladfondant Glass och haloncoulis