

MENU NORDIC

by Tommy Myllymäki 17.5.-5.9.2017

Tomato & Feta

Kylmää tomaattikeittoa, fetajuustoa ja basilikaa

Kall tomatsoppa, fetaost och basilika

Cold tomato soup, feta cheese and basil

Le Blanc de la Mariée, Domaine de la Garrelière, Loire, France, 10 cl

•••

Veal & Tarragon

Tartar vasikanlihasta, rakuunakastiketta, herneitä ja retiisiä

Kalvtartar, dragonsås, ärtor och rädisor

Veal tartar, tarragon sauce, peas and radish

Rosé de Carsin Suomi-100, Château Carsin, Bordeaux, France, 10 cl

•••

Pike Perch & Ginger

Paistettua kuhaa, ruskistetulla voilla maustettua sabayonkastiketta, hapatettua kaalia ja inkivääriä

Stekt gös med sabayonne på brynt smör, syrad kål och ingefära

Fried pike perch with brown butter flavoured sabayon sauce, sour cabbage and ginger

Etiquette Grise Suomi-100, Château Carsin, Bordeaux, France, 12 cl

•••

Beef & Onion

Grillattu pihvi härän ulkofileestä, dinkelmannaa, grillattua ja friteerattua sipulia, sieniä ja sitruunatimjamia

Grillad biff, dinkelcreme, grillad och friterad lök, svamp och citrontimjan

Grilled steak of sirloin, dinkel spelt, grilled and deep fried onion, mushrooms and lemon thyme

Carsin Cuvée "en Magnum", Bordeaux, France, 12 cl

•••

Rhubarb & Mascarpone

Raparperijäätä ja kompottia, mascarponejäätelöä, sitruunaverbenaa ja kuivattua marenkia

Rabarberis och kompott med mascarponeglass, verbena och maräng

Rhubarb ice and compot, mascarpone ice cream, lemon verbena and dried meringue

Bigarò, Elio Perrone, Piemonte, Italy, 8 cl

118,00 € | 1133 SEK

Club One 109,00 € | 1046 SEK



FIN

ALKURUOAT

15,00 € | 144 SEK

Salmon & Fennel

Sokerisuolattua lohta ja fenkolivaahtoa, parsavarhaisperunasalaattia

Wild Scallop & Peas

Villikampasimpukkaa sekä hernepyreetä, anis-Pernodkastiketta

Veal & Tarragon

Tartar vasikanlihasta, rakuunakastiketta, herneitä ja retiisiä

Tomato & Feta

Kylmää tomaattikeittoa, fetajuustoa ja basilikaa

PÄÄRUOAT

28,00 € | 269 SEK

Pike Perch & Ginger

Paistettua kuhaa, ruskistetulla voilla maustettua sabayonkastiketta, hapatettua kaalia ja inkivääriä

Halibut & Mussel

Ruijanpallasta ja simpukkakastiketta, grillattua fenkolia sekä perunapyreetä

Beef & Onion

Grillattu pihvi härän ulkofileestä, dinkelmannaa, grillattua ja friteerattua sipulia, sieniä ja sitruunatimjamia

Duck & Rhubarb

Ankanrintaa ja raparperia, perunapyreetä ja perunalastuja

Chantarelle & Polenta

Lämmintä kantarellisalaattia ja paistettua polentaa, sienilientä sekä kantarellivaahtoa

JÄLKIRUOAT

14,00 € | 134 SEK

Rhubarb & Mascarpone

Raparperijäätä ja kompottia, mascarponejäätelöä, sitruunaverbenaa ja kuivattua marenkia

Oat & Blueberry

Kaura-vaniljajäätelöä ja mustikkamarmeladia, mustikkasabayon, lakritsaa sekä kauracrumblea

Hazelnut & Raspberry

Hasselpähkinäpiiras "tosca", vadelmasorbettia sekä kinuskia

Cheeses

Suomalaisia ja ruotsalaisia tilajuustoja

SVE

FÖRRÄTTER

15,00 € | 144 SEK

Salmon & Fennel

Gravad lax och fänkålsskum, sallad på sparris och färskpotatis

Wild Scallop & Peas

Vild kammussla och ärtpuré, anis-Pernodsås

Veal & Tarragon

Kalvtartar, dragonsås, ärtor och rädisor

Tomato & Feta

Kall tomatsoppa, fetaost och basilika

HUVUDRÄTTER

28,00 € | 269 SEK

Pike Perch & Ginger

Stekt gös med sabayonne på brynt smör, syrad kål och ingefära

Halibut & Mussel

Hällefundra och musselsås, grillad fänkål och potatispuré

Beef & Onion

Grillad biff, dinkelcreme, grillad och friterad lök, svamp och citrontimjan

Duck & Rhubarb

Ankbröst och rabarber, potatispuré och potatiships

Chantarelle & Polenta

Varm kantarellsallad och stekt polenta, svampconsommé och kantarellskum

DESSERTER

14,00 € | 134 SEK

Rhubarb & Mascarpone

Rabarberis och kompott med mascarponeglass, verbena och maräng

Oat & Blueberry

Havre-vaniljglass och blåbärsmarmelad, blåbärssabayon, lakrits samt havrecrumble

Hazelnut & Raspberry

Hasselnötspaj "tosca", hallonsorbet och kinuski

Cheeses

Finska och svenska gårdsostar

ENG

STARTERS

15,00 € | 144 SEK

Salmon & Fennel

Slightly salted salmon and fennel foam, asparagus and potato salad

Wild Scallop & Peas

Wild scallop and pea purée, anise Pernod sauce

Veal & Tarragon

Veal tartar, tarragon sauce, peas and radish

Tomato & Feta

Cold tomato soup, feta cheese and basil

MAIN COURSES

28,00 € | 269 SEK

Pike Perch & Ginger

Fried pike perch with brown butter flavoured sabayon sauce, sour cabbage and ginger

Halibut & Mussel

Halibut and mussel sauce, grilled fennel and potato purée

Beef & Onion

Grilled steak of sirloin, dinkel spelt, grilled and deep fried onion, mushrooms and lemon thyme

Duck & Rhubarb

Duck breast and rhubarb, potato purée and potato crisps

Chantarelle & Polenta

Warm chanterelle salad and fried polenta, mushroom consommé and chanterelle foam

DESSERTS

14,00 € | 134 SEK

Rhubarb & Mascarpone

Rhubarb ice and compot, mascarpone ice cream, lemon verbena and dried meringue

Oat & Blueberry

Oat and vanilla ice cream, blueberry marmalade, blueberry sabayon, licorice and oat crumble

Hazelnut & Raspberry

Hazelnut pie "tosca", raspberry sherbet and fudge

Cheeses

Finnish and Swedish farm cheeses