

BON
VIVANT



restaurant

MENU NORDIC

by Ismo Sipiläinen 16.5.-18.9.2018

Shrimp & leek

Marinoituja katkarapuja, paahdettua purjoa ja tomaattia

Marinerade räkor, rostad purjo och tomat

Marinated shrimps, roasted leek and tomato

Маринованные креветки, запеченный лук-порей и помидоры

Riesling Mineralscheifer Trocken, Grans-Fassian, Mosel, Germany 10 cl

Veal & cabbage

Vasikan kateenkorvaa, kevätkaalialia sekä

grillatulla sitruunalla maustettua kaalilientä

Kalvbräss, vårkål och kåbuljong smaksatt med grillad citron

Veal sweetbread, spring cabbage and cabbage consommé

flavored with grilled lemon

Зобная железа теленка, ранняя капуста и консоме из капусты, приправленное запеченным на гриле лимоном

Morillon Blanc, Jeff Carrel, Languedoc, France 10 cl

"Fish soup"

Sokerisuolattua kirjolohta, rapeaa mallasleipää sekä perunavaahtoa

Sockersaltad forell, krispigt maltbröd och potatisskum

Cured rainbow trout, crispy malt bread and potato foam

Гравлакс из радужной форели, хрустящий

солодовый хлеб и картофельная пена

Grauer Burgunder "Vom Löss" Trocken, Philipp Kuhn,

Pfalz, Germany 12 cl

Ox & onion

Yrttipaahdettua härän fileetä, sipulia ja härän paistinlientä

Örtrostad oxfilé, lök och oxsky

Herb roasted fillet of beef, onion and beef gravy

Обжаренное с пряными травами говяжье филе, лук и подливка

Clos du Clavaire Châteauneuf-du-Pape, Famille Mayard,

Rhône, France 12 cl

Rice porridge & strawberry

Vaniljalla maustettua riisipuuroa,

mansikkasorbettia sekä kaurakinuskia

Risgrynsgröt smaksatt med vanilj, jordgubbssorbet och havrekola

Rice porridge flavored with vanilla,

strawberry sorbet and oat caramel

Рисовая каша с ванилью, клубничный сорбе и овсяная карамель

Transylvania Ice Wine, Liliac & Kracher, Transylvania, Romania 8 cl

MENU NORDIC VEGAN

by Ismo Sipiläinen 16.5.-18.9.2018

Leek & almond

Paahdettua purjoa, tomaattia ja mantelia

Rostad purjo, tomat och mandel

Roasted leek, tomato and almond

Запеченный лук-порей, помидоры и миндаль

Cabbage & garlic

Marinoitua kaalia, sipulia ja perunaa

sekä paahdettua valkosipulikastiketta

Marinerad kål, lök och potatis, rostad vitlökssås

Marinated cabbage, onion and potato, roasted garlic sauce

Маринованная капуста, лук и картофель, соус из печеного чеснока

Rice porridge and strawberry

Vaniljalla maustettua riisipuuroa sekä mansikkasorbettia

Risgrynsgrot smaksatt med vanilj och jordgubbssorbet

Rice porridge flavored with vanilla and strawberry sorbet

Рисовая каша с ванилью и клубничный сорбе

ALKURUOAT | FÖRRÄTTER STARTERS | ЗАКУСКИ

Paahdettua purjoo, tomaattia ja pinjansiemeniä (v) 12 € | 120 SEK

Rostad purjo med tomat och pinjenötter (v)

Roasted leek, tomato and pine nuts (v)

Запеченный лук-порей, помидоры и кедровые орехи (v)

Siikakakku saaristolaisleivällä 15 € | 150 SEK

Siktårta på skärgårdsbröd

Whitefish cake on archipelago bread

Котлетка из сига на черном хлебе с архипелага

Marinoituja katkarapuja, paahdettua purjoo ja tomaattia 15 € | 150 SEK

Marinerade räkor med rostad purjolök och tomat

Marinated shrimps, roasted leek and tomato

Маринованные креветки, запеченный лук-порей и помидоры

Paistettua kampsimpukkaa ja kurkku- ja fenkolisalaattia samppanjalla maustetussa kurkkukeitossa 15 € | 150 SEK

Stekt kammussla med gurk- och fänkålssallad i gursoppa smaksatt med champagne

Fried scallop with cucumber and fennel salad in cucumber soup seasoned with champagne

Жареный морской гребешок с салатом из огурцов и фенхеля в огуречном супе с шампанским

Vasikan kateenkorvaa, kevätkaalia, grillatulla sitruunalla maustettua kaalilientä 15 € | 150 SEK

Kalvbräss, vårkål, kåbuljong smaksatt med grillad citron

Veal sweetbread, spring cabbage, cabbage consommé flavored with grilled lemon

Зобная железа теленка, ранняя капуста и консоме из капусты, приправленное запеченным на гриле лимоном

(v) = Saatavana vegaanisena

Fås som vegansk

Available as vegan

Возможно заказать веганскую версию блюда

PÄÄRUOAT | HUVUDRÄTTER MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**Marinoitua kaalia, sipulia ja perunaa
sekä paahdettua valkosipulikastiketta (v)** 28€ | 280 SEK

Marinerad kål, lök och potatis, rostad vitlökssås (v)

Marinated cabbage, onion and potato, roasted garlic sauce (v)

Маринованная капуста, лук и картофель,
соус из печеного чеснока (v)

**Sokerisuolattua kirjolohta, rapeaa
mallasleipää sekä perunavaahtoa** 28 € | 280 SEK

Sockersaltad forell, krispigt maltbröd och potatisskum

Cured rainbow trout, crispy malt bread and potato foam

Гравлак из радужной форели, хрустящий солодовый хлеб и
картофельная пена

**Paistettua turskan seläkettä, ”gubbröra”, uutta
perunaa ja ruskistettua voita** 28 € | 280 SEK

Stekt torskrygg med ”gubbröra” och färskpotatis med brynt smör

**Pan fried cod served with creamy anchovy salad with egg and dill,
seasonal potatoes and browned butter**

Жареная треска, шведский салат из анчоусов с яйцом и укропом,
молодой картофель и бёр-нуазет

**Yrttipaahdettua häränfileetä, sipulia ja
härän paistinlientä** 28 € | 280 SEK

Örtbakad oxfilé, lök och oxsky

Herb roasted fillet of beef, onion and beef gravy

Обжаренное с пряными травами говяжье филе, лук и подливка

**Grillattua maalaiskanarintaa ja kana ballotine,
perunafondant ja portviiniliemi** 28 € | 280 SEK

Grillat bröst av gårdskykling, kycklingballotine,
potatisfondant och portvinsky

**Grilled farm chicken breast, chicken ballotine,
potato fondant and port wine gravy**

Филе домашней курицы на гриле, балантин из курицы,
картофельный фондан и соус из портвейна

(v) = Saatavana vegaanisena

Fås som vegansk

Available as vegan

Возможно заказать веганскую версию блюда

JÄLKIRUOAT | DESSERTER DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

Jäätelöä ja tuoreita marjoja

10 € | 100 SEK

Glass och färska bär

Ice cream and fresh berries

Мороженое и свежие ягоды

Crème brûlée

10 € | 100 SEK

Крем-брюле

Vaniljalla maustettua riisipuuroa, mansikkasorbettia sekä kaurakinuskia (v)

10 € | 100 SEK

Risgrynsgröt smaksatt med vanilj, jordgubbssorbet och havrekola (v)

Rice pudding flavoured with vanilla, strawberry sorbet and oat caramel (v)

Рисовая каша с ванилью, клубничный сорбе и овсяная карамель (v)

Pohjoismaalaisia juustoja ja kauden marmeladia

14 € | 140 SEK

Nordiska ostar och säsongens marmelad

Nordic cheeses and seasonal marmelade

Скандинавские сыры и сезонный мармелад

(v) = Saatavana vegaanisena

Fås som vegansk

Available as vegan

Возможно заказать веганскую версию блюда

