

BON
VIVANT



restaurant

MENU NORDIC

by Peeter Pihel 19.9.2018–9.1.2019

Beetroot & Pork Belly

Heinässä kypsytettyä punajuurta, karhunlaukan marjoja ja kuusi kuukautta suolattua porsaankyylkeä

Höbakad rödbeta, ramslöskapris och grissida rimmad i sex månader

Beetroot baked in hay, ramson capers and six months cured pork belly

Запеченная в сене свекла, «каперсы» из соцветий черемши и вяленая в течение 6 месяцев свиная грудинка

Pfaffl Weissburgunder, Niederösterreich, Austria 10 cl

Salsify & Whitefish

Paahdettua mustajuurta, graavattua siikaa ja siianmätiä, hera-tilliöljykastiketta

Rostad svartrot, gravad sik och sikrom, vassle- och dilloljedressing

Roasted salsify, cured whitefish and whitefish roe, whey and dill oil dressing

Запеченный черный корень, малосольный сиг и икра сига, соус из сыворотки с укропным маслом

Nespoli Campodora Albana Secco, Romagna, Italy 10 cl

Cod Cheek & Onion

Turskan poskea confit, sipulia ja jokirapukastiketta

Torskkindskonfit, rostad lök och kräftsås

Cod cheek confit, roasted onion, crayfish sauce

Конфи из щечек трески, запеченный лук и соус из речных раков

Chapoutier Bila-Haut Cotes du Roussillon Blanc, Languedoc-Roussillon, France 12 cl

Quail & Carrot

Viiriäistä Järveotsan tilalta, pikkelöityä porkkanaa ja savustettua maa-artisokkaa

Vaktel från Järveotsa gård, syrade morötter och rökt jordärtskocka

Quail from of Järveotsa farm, pickled carrots and smoked Jerusalem artichoke

Перепелка с хутора Ярвеотса, маринованная морковь и копченый топинамбур

Joseph Drouhin Rully Rouge, Bourgogne, France 12 cl

Semolina & Red Currant

Punaherukka-semolinamoussea, rahkalunta ja tuoksumataralla maustettua maitoa

Röda vinbärs- och mannamousse med kvarksnö och myskmadrasmaksatt mjölk

Red currant and semolina mousse with curd ice and woodruff flavored milk

Маннй мусс с красной смородиной, строганым творожным льдом и настоящим на галиуме молоком

Acquesi Piemonte Brachetto Spumante, Piemonte, Italy 10 cl

MENU NORDIC VEGAN

by Peeter Pihel 19.9.2018–9.1.2019

Beetroot & Salsify

Heinässä kypsytettyä punajuurta, karhunlaukan marjoja ja paahdettua mustajuurta

Höbakad rödbeta, ramslökskapris och rostad svartrot

Beetroot baked in hay, ramson capers and roasted salsify

Запеченная в сене свекла, «каперсы» из соцветий черемши и запеченный черный корень

Jerusalem Artichoke & Kale

Savustettua maa-artisokkaa, porkkanakreemiä ja auringonkukansiemeniä, grillattua lehtikaalia

Rökt jordärtskocka, morotskräm med solrosfrön och grillad grönkål

Smoked Jerusalem artichoke, carrot cream with sunflower seeds, grilled kale

Копченый топинамбур, морковный крем с семечками подсолнечника и обжаренная на гриле кудрявая капуста

Semolina & Red Currant

Punaherukka-semolinamoussea, tattaria ja tuoksumataralla maustettua maitoa

Röda vinbärs- och mannamousse, puffat bovete och myskmadrasmaksatt mjölk

Red currant and semolina mousse, buckwheat crisp and woodruff flavoured milk

Маннй мусс с красной смородиной, гречневые чипсы и настоянном на галиуме молоком

ALKURUOAT | FÖRRÄTTER STARTERS | ЗАКУСКИ

15,00 EUR | 150 SEK

Salsify & Whitefish

Paahdettua mustajuurta, graavattua siikaa ja siianmätiä, hera-tilliöljykastiketta
Rostad svartrot, gravad sik och sikrom, vassle- och dilloljedressing
Roasted salsify, cured whitefish and whitefish roe, whey and dill oil dressing
Запеченный черный корень, малосольный сиг и икра сига,
соус из сыворотки с укропным маслом

Tartar & Capers

Vasikkaa, kaprista kahdella tapaa, viiriäisen munan keltuaista ja perunakeksiä
Kalv, kapris på två vis, vakteläggula och potatiskex
Veal, two-way capers, quail egg yolk and potato cookie
Телятина, каперсы по двум рецептам, перепелиный
желток и картофельное печенье

Beetroot & Pork Belly

Heinässä kypsytettyä punajuurta, karhunlaukan marjoja ja
kuusi kuukautta suolattua porsaankylkeä
Höbakad rödbeta, ramslökskapris och grissida rimmad i sex månader
Beetroot baked in hay, ramson capers and six months cured pork belly
Запеченная в сене свекла, «каперсы» из соцветий черемши и
вяленая в течение 6 месяцев свиная грудинка

Duck Liver & Parsnip

Paistettua hanhenmaksaa, paahdettua palsternakkaa ja palsternakkakeittoa
Stekt gåslever och rostad palsternacka med palsternackasoppa
Pan-fried duck liver and roasted parsnip with parsnip soup
Жареная утиная печень, запеченный пастернак и суп из пастернака

Mushroom & Onion (v)

Sipulivanukasta, sienisalaattia ja tryffeliä
Lökpudding, svampsallad och tryffel
Onion pudding, mushroom salad and truffle
Луковый пудинг, салат из грибов и трюфель

Beetroot & Salsify (v)

Heinässä kypsytettyä punajuurta, karhunlaukan
marjoja ja paahdettua mustajuurta
Höbakad rödbeta, ramslökskapris och rostad svartrot
Beetroot baked in hay, ramson capers and roasted salsify
Запеченная в сене свекла, «каперсы» из соцветий
черемши и запеченный черный корень

PÄÄRUOAT | HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

28,00 EUR | 280 SEK

Cod & Onion

Turskan poskea confit, sipulia ja jokirapukastiketta
Torskkindskonfit, rostad lök och kräftsås
Cod cheek confit, roasted onion, crayfish sauce
Конфи из щечек трески, запеченный лук и соус из речных раков

Monkfish & Oyster

Merikrottia, fenkoli-kurkku ”spaghetti” ja simpukka-osterikastiketta
Marulk, fänkål-gurk ”spaghetti” och mussel-ostronsås
Monkfish, fennel and cucumber ”spaghetti”, mussel-oyster sauce
Морской черт, «спагетти» из фенхеля и огурца, соус из мидий и устриц

Beef & Potato

Paistettua härän sisäfilettä, tryffeliperunaa, metsäsieniä ja häränhäntäkastiketta
Stekt oxfilé, tryffelpotatis, skogssvamp och oxsvansås
Pan-fried beef tenderloin, truffle potatoes, forest mushrooms and oxtail sauce
Жареная говяжья вырезка, трюфельный картофель, лесные грибы и соус из бычьих хвостов

Reindeer & Root vegetables

Poron fileetä, savustettua selleriä, naurista, porkkanapyreetä ja puolukkakastiketta
Renfilé, rökt selleri, rova, morotspuré och lingonsås
Reindeer fillet, smoked celeriac, turnip, carrot puré and lingon sauce
Филе северного оленя, копченый корень сельдерея, турнепс, морковное пюре и брусничный соус

Quail & Carrot

Viiriäistä Järveotsan tilalta, pikkelöityä porkkanaa ja savustettua maa-artisokkaa
Vaktel från Järveotsa gård, syrade morötter och rökt jordärtskocka
Quail from of Järveotsa farm, pickled carrots and smoked Jerusalem artichoke
Перепелка с хутора Ярвеотса, маринованная морковь и копченый топинамбур

Jerusalem Artichoke & Kale (v)

23,00 EUR | 230 SEK

Savustettua maa-artisokkaa, porkkanakreemiä ja auringonkukansiemeniä, grillattua lehtikaalia
Rökt jordärtskocka, morotskrä m med solrosfrön och grillad grönkål
Smoked Jerusalem artichoke, carrot cream with sunflower seeds, grilled kale
Копченый топинамбур, морковный крем с семечками подсолнечника и обжаренная на гриле кудрявая капуста

(v) = Saatavana vegaanisena
Fås som vegansk
Available as vegan
Возможно заказать веганскую версию блюда

JÄLKIRUOAT | DESSERTER DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

14,00 EUR | 140 SEK

Cranberry & Caramel

Karamellijäädykettä, karpalosorbettia, kinuskia ja karpalomarenkia
Karamellparfait, transbärssorbet, kola och tranbärsmaräng
Caramel parfait, cranberry sorbet, caramel and cranberry meringue
Карамельное парфе, клюквенный сорбе, карамель и клюквенное безе

Semolina & Red Currant (v)

Punaherukka-semolinamoussea, rahkalunta ja
tuoksumataralla maustettua maitoa
Röda vinbärs- och mannamousse med kvarksnö och myskmadrasmaksatt mjölk
Red currant and semolina mousse with curd ice and
woodruff flavored milk
Маннй мусс с красной смородиной, строганым
творожным льдом и настоящим на галиуме молоком

Blueberry & Milk

Mustikkasufflé ja maitojäätelöä
Blåbärssufflé och mjölkglass
Blueberry soufflé and milk ice cream
Черничное суфле и молочное мороженое

Cheese & Apricot

Pientila juustoja ja aprikoosihilloketta
Gårdsostar och aprikoskompott
Farm cheeses and apricot compote
Фермерские сыры и абрикосы в сиропе

(v) = Saatavana vegaanisena
Fås som vegansk
Available as vegan
Возможно заказать веганскую версию блюда

