

bon vivant

NORDIC

MENU NORDIC

by Peeter Pihel

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 запеченный черный корень

Pfaffl Weissburgunder, Niederösterreich, Austria 10 cl



SALSIFY & WHITEFISH

Paahdettua mustajuurta, graavattua siikaa ja siianmätiä, hera-tilliöljykastiketta

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

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

Torskkindsconfit, 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 kesosnö och myskmadrasmaksatt mjölk

Red currant and semolina mousse with cottage cheese 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

118 € | 1239 SEK

CLUB ONE 109 € | 1145 SEK

MENU NORDIC VEGAN

by Peeter Pihel

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

*Try our sommelier's recommended wine pairing:
Pfaffl Weissburgunder, Niederösterreich, Austria 10 cl*



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 and grilled kale

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

*Try our sommelier's recommended wine pairing:
Nespoli Campodora Albana Secco, Romagna, Italy 10 cl*



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

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

*Try our sommelier's recommended wine pairing:
Acquesi Piemonte Brachetto Spumante, Piemonte, Italy 10 cl*

42 € | 441 SEK

STARTERS

SALSIFY & WHITEFISH

Paahdettua mustajuurta, graavattua siikaa ja siianmätiä, hera-tilliöljykastiketta

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

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, 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



DUCK LIVER & PARSNIP

Paistettua hanhenmaksaa, paahdettua palsternakkaa ja palsternakakeittoa

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, ramslöskapris och rostad svartrot

Beetroot baked in hay, ramson capers and roasted salsify

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

15 € | 158 SEK

MAIN COURSES

COD & ONION

Turskan poskea confit, sipulia ja jokirapukastiketta

Torskindsconfit, 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 ”spaghettia” 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 oxsvanssås

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)

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

28 € | 294 SEK

Jerusalem Artichoke & Kale 23€ | 242 SEK

DESSERTS

CRANBERRY & CARAMEL

Karamellijäädystä, 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

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

14 € | 147 SEK