



## Start

Gräddig trattkantarellsoppa  
Kermainen suppilovahverokeitto  
Creamy funell chanterelle soup  
9 €

Jordärtskocka soppa med rökt lamm  
Maa artisokka keitto ja savulammasta  
Jerusalem artichoke soup and smoked lamb  
9 €

Rökt sik crocette med aioli och fänköl-äppelsallad  
Savusiika crocette, aioli ja fenkoli-omenasalaattia  
Smoked whitefish crocette with aioli and fennel-apple salad  
9 €

Blini med sikrom,lök och smetana  
Blini, siianmätiä, sipuli ja smetana  
Blini with whitefish roe, onion and smetana  
12 €

Gravad oxfile med waldorfsallad på päron och vattenkrasse  
Riimi suolattu häränfilée, vesikrassi -päärynä waldorfsalaattia  
Salted filet of beef with watercress-pear waldorfsalad  
10 €



## Main

Peppar biff Bacchus  
Pippuri pihvi Bacchus  
Pepper beef Bacchus  
29 €

Chateaubriand med portvinsås, tryffelsmör och potatisgratäng  
Chateaubriand, portviinikastike, tryffelivoi ja perunagratiini  
Chateaubriand with portwinesauce, truffelbutter and gratin dauphinoise  
29 €

Grillad polenta med svamp och gratinerade rotfrukter  
Grillattua polentaa, sieniä ja gratinoituja juureksia  
Grilled polenta with mushrooms and gratinated root vegetables  
22 €

Smörstekt sikfilé med skaldjursrisotto och kräftvinaigrette  
Paistettu siikafilé, äyriäisrisotto ja rapuvinaigrette  
Panfried filét of whitefish with shellfishrisotto and crayfishvinaigrette  
26 €

Grillad lammrostbiff med chevrémör, soyasås och palsternacksspuré  
Grillattu karitsan paahtopaisti, chevrévoi, soyakastike ja palsternakkapuré  
Grilled roastbeef of lamb with chevrébutter, soyasauce and parsnip pureé  
28 €

Ren ytterfilé med rostad vitlökssås, svampragu och potatiscrocette  
Poron ulkofilé, paahdettu valkosipulikastike, sieniragu ja perunacrocette  
Filet of reindeer with roasted garlic gravy, mushroom ragout and potatoe crocette  
32 €



## Dessert

Cremé brulé med päronsorbet och kardemumma smulor  
Cremé brulé, päärnäsorbetti ja kardemumma muruja  
Cremé brulé, pearsherbet and cardamom crumble  
9 €

Vitchokladgratinerade hallon med nötcrisp  
Valkosuklaa gratinoidut vadelmat ja pähkinäcrisp  
Whitechocolate gratinated raspberries with nutcrisp  
9 €

Vaniljglass med mandel financier och citrussirap  
Vanilja jäätelö, manteli financiere ja citrussiirappia  
Vanilla icecream with almond financiere and citrusfruitsyrup  
9 €

3 sorters ostar serveras med marmelad och nötbröds chips  
3 lajia juustoja ,marmelaadia ja pähkinäleipä chipsejä  
3 sorts of cheese served with marmelade and nutbread chips  
9 €

Grand Dessert 4 små desserter för (2personer)  
Grand Dessert 4 pientä jälkiruokaa (2 henkilölle)  
Grand Dessert 4 small desserts (for 2 persons)  
16 €