

MENU

TO START WITH

CLOUDBERRY ROYAL

1 cl lakkalikööriä, prosecco
9,80 €

CUCUMBER GT

2 cl Hendrick's giniä, kurkkusiirappia,
limemehua, minttua
12,80 €

MOCKTAIL

Alkoholiton gintisle, kurkkusiirappia, limemehua,
minttua
9,00 €

SNACKS

SOURDOUGH L

Bistron oma hapanjuurileipä ja vaahdotettua
yrttivoita
2,00 €

CHIPS & DIP L, G

Maalaisperunalastuja ja ruohosipuli-hapankermaa
4,00 €

NORDIC FLAVOURS

REINDEER L, G

Savuporo-puolukkamoussea,
kuusenkerkkäsiirappia ja sydänsalaattia

Suositus: Roche Mazet Pinot Noir 8,90/12 cl

7,50 €/kpl

Kannattaa kokeilla useampaa
kuin yhtä tai jakaa porukalla

VÄSTERBOTTEN L

Lämmin Västerbotten-kantarellijuustopiiras ja
punasipulihilloketta

Suositus: Leffe Blonde 6,6 % 11,10/33 cl

SKAGEN L, G

Käsin kuorittuja katkarapuja, sitruunamajoneesia,
tilliä ja saaristolaisleipää

Suositus: Aveleda Alvarinho 9,60/12 cl

SALMON L, G

Kylmäsavulohta, piparjuurikermaa ja tillikurkkuja

Suositus: Gustav Tillivodka 5,40/2 cl

SOUP L, G

Myskikurpitsacappuccino ja hunajapaahdettuja
kurpitsansiemeniä

Suositus: Leitz 4 Friends Riesling 10,60/12 cl

LASTEN (12-V. ASTI) ANNOSKOKO LISTALTA PUOLEEN HINTAAN
EI KOSKEE HAMPURILAISTA

G = Gluteeniton / Gluten free L = Lactose free M/DF = Maidoton / Dairy free V = Vegaani / Vegan

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. / Our food may contain allergens. Please ask the waiters more information.

MENU

MAINS

CEASER L

Caesar-salaatti Bistron tapaan; Västerbotten-juustoa ja hapanjuurileipäkruunonkeja

Lisää: Grillattua kananrintaa, käsin kuorittuja katkarapuja tai kylmäsavulohta **6,00 €**

17,50 €

RISOTTO L, G

Punajuuririsottoa, uunipunajuuria ja Vuohen Grand Reserve -juustoa

Lisää: Grillattua kananrintaa **+6,00 €**

Suositus: Kia Ora Sauvignon Blanc 9,60/12 cl

22,50 €

SALMON L, G

Grillattua lohta, palsternakkapyreetä, pikkeloityjä kantarelleja ja rapukastiketta

Suositus: Domäne Wachau Grüner Weltliner Federspiel Terrassen 9,90/12 cl

29,50 €

STEAK L, G

Grillattu 200 g kotimainen rotukarjan ulkofileepihvi, kermaista jaloviina-viherpippurikastiketta, paahdettuja perunoita ja maa-artisokkaa

Suositus: Leo Martin Seleccion Mencia 9,80/12 cl

37,50 €

CHEF'S HUSMANS

Kysy päivän erikoinen sesongin parhaista raaka-aineista

HALLOUMI BURGER L

Friteerattua halloumia, grillattuja vihanneksia, paholaisen hilloa ja mustapippuriaioliä Vegaaninen vaihtoehto "No Chicken" -pihvillä

Suositus: SOL 9,30/33 cl

Single 17,50 € / Double 21,50 €

BISTRO BURGER L

Kotimainen 100 g smash burger -pihvi, Kuusamon savujuustoa, mustapippuriaioliä, karamellisoitua sipulia, makeaa sinappia ja suolakurkkua

Lisää burgeriin: pekonia tai Aurajuustoa **+1,50 €**

Suositus: Lagunitas IPA 10,90/40 cl, 10,10/33 cl

Single 17,50 € / Double 21,50 €

CLUB SANDWICH L

Grillattua kananrintaa, kananmunaa, pekonia, tomaattia, sitruunamajoneesia ja salaattia hapanjuurileivällä

Suositus: CVNE Crianza 9,90/12 cl

21,50 €

SIDES

Raikas vihersalaatti kauden kasviksista V, G
4,00 €

Pieni Caesar-salaatti Västerbotten-juustolla ja hapanjuurileipäkruunonkeilla L
4,00 €

Ranskalaiset perunat V, G
3,00 €

Ranskalaisia, Västerbotten-juustoa, pekonia ja ruohosipulia L, G
7,50 €

DIPS 1,50 €/kpl

Aurajuustomajoneesi L, G

Mustapippuriaioli V, G

Sitruunamajoneesi V, G

VOIT VALITA HAMPURILAISEESI MYÖS GLUTEENITTOMAN SÄMPYLÄN

G = Gluteeniton / Gluten free L = Lactose free M/DF = Maidoton / Dairy free V = Vegaani / Vegan

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. / Our food may contain allergens. Please ask the waiters more information.

MENU

NORDIC TREATS

FLAN CARAMEL L, G

Karamellivanukas, kardemummakermaa ja mustikkahilloketta

Suositus: Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese 6,50/4 cl

8,00 €

CHOCOLATE L, G

Lämmin suklaakakku, vadelmacoulis ja vaniljajäätelöä

Suositus: Ramos Pinto 10 YO Tawny 6,00/4 cl

8,00 €

ICE CREAM

Pallo artesaanijäätelöä tai vegaanista sorbetta

Voit tilata useamman kuin yhden maun tai pallon

4,50 €

AFTER DINNER

FAZERINA COFFEE

Cointreau-likööriä, kaakaolikööriä, kahvia ja kermaa

14,20 €

FINNISH COFFEE

Kahvia ja 4 cl jaloviinaa

11,00 €

MAKSA SCANDIC FRIENDS -PISTEILLÄ

SCANDIC FRIENDS -JÄSENEINÄ VOIT MAKSAA KOKO LASKUN TAI OSAN SIITÄ PISTEILLÄ.
LISÄÄ OSTOKSET HUONELASKULLESI JA MAKSA PISTEILLÄ ULOSKIRJAUTUESSA.
(EI KOSKE VÄKEVÄÄ ALKOHOLIA.)

G = Gluteeniton / Gluten free L = Lactose free M/DF = Maidoton / Dairy free V = Vegaani / Vegan

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. / Our food may contain allergens. Please ask the waiters more information.

MENU

BISTRO MENU

SKAGEN L, G

Käsin kuorittuja katkarapuja, sitruunamajoneesia, tilliä ja saaristolaisleipää

Hand-peeled shrimp, lemon mayonnaise, dill and archipelago bread

STEAK L, G

Grillattu 200 g kotimainen rotukarjan ulkofileepihvi, kermaista jaloviina-viherpippurikastiketta, paahdettuja perunoita ja maa-artisokkaa

Grilled 200 g Finnish beef sirloin, creamy brandy-green pepper sauce, roasted potatoes and Jerusalem artichoke

CHOCOLATE L, G

Lämmin suklaakakku, vadelmacoulis ja vaniljajäätelöä

Warm chocolate cake with raspberry coulis and vanilla ice cream

52,00 €

JUOMAPAKETTI / DRINK PAIRING PACKAGE
28,50 €

G = Gluteeniton / Gluten free L = Lactose free M/DF = Maidoton / Dairy free V = Vegaani / Vegan

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. / Our food may contain allergens. Please ask the waiters more information.

MENU

GREEN MENU

SOUP L, G

Myskikurpitsacappuccino ja hunajapaahdettuja kurpitsansiemeniä

Butternut squash cappuccino with honey-roasted pumpkin seeds

RISOTTO L, G

Punajuuririsottoa, uunipunajuuria ja Vuohen Grand Reserve -juustoa

Beetroot risotto with oven-roasted beets and Goat Grand Reserve cheese

SORBET V, G

Mustikkasorbettia ja vadelmacoulis

Blueberry sorbet with raspberry coulis

33,00 €

JUOMAPAKETTI / DRINK PAIRING PACKAGE
29,00 €

G = Gluteeniton / Gluten free L = Lactose free M/DF = Maidoton / Dairy free V = Vegaani / Vegan

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. / Our food may contain allergens. Please ask the waiters more information.

MENU

SEASONAL MENU

REINDEER L, G

Savuporo-puolukkamoussea, kuusenkerkkäsiirappia ja sydänsalaattia

Smoked reindeer and lingonberry mousse, spruce shoot syrup and baby romaine lettuce

SALMON L, G

Grillattua lohta, palsternakkapyreetä, pikkelöityjä kantarelleja ja rapukastiketta

Grilled salmon with parsnip purée, pickled chanterelles and crayfish sauce

FLAN CARMEL L, G

Karamellivanukas, kardemummakermaa ja mustikkahilloketta

Caramel pudding with cardamom cream and blueberry compote

44,00 €

JUOMAPAKETTI / DRINK PAIRING PACKAGE
28,00 €

G = Gluteeniton / Gluten free L = Lactose free M/DF = Maidoton / Dairy free V = Vegaani / Vegan

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. / Our food may contain allergens. Please ask the waiters more information.