

MENUT

GRAND BRASSERIE MENU

Toast Skagen:
käsinkuorittuja katkarapuja, briossileipää ja muikunmätiä (L)
hand-peeled shrimps, brioche and vendace roe (L)

Steak au Poivre:
härän marmorifilepihvi, kermaista pippurikastiketta ja perunafondant (L, G)
marbled sirloin steak, creamy pepper sauce and potato fondant (L, G)

Kahden juuston valikoima tai
käsintehtyä sitruunasorbettia ja limoncelloa +0€
Selection of two cheeses or
handmade lemon sorbet and limoncello +0€

Crème brûlée ja veriappelsiinigeeliä (L, G)
Crème brûlée and blood orange gel (L, G)

68 €

Viinisuositukset menulle / Wine recommendations for the menu 42,00 €

Gratitot-Pilliére Brut Tradition Champagne 12cl
Marques de Caceres Exellens Reserva 16cl
Dr.Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese 8cl



CHEF'S MENU

Salade de Chèvre Chaud:
vuohenjuustosalaatti, marinoitua cantaloupemelonia ja
karamellisoituja saksanpähkinöitä (VL, G)
Chèvre salad with marinated cantaloupe melon and candied walnuts (LL, G)

Paistettua siikaa, perunaterriniä ja salottisipuli-valkoviinikastiketta (L, G)
Pan fried whitefish, potato terrine, shallot and white wine sauce (L, G)

Kahden juuston valikoima tai
käsintehtyä sitruunasorbettia ja limoncelloa +0€
Selection of two cheeses or
handmade lemon sorbet and limoncello +0€

Gâteau au Yaourt:
Ranskalainen jogurttikakku, Crème Chantilly ja marjoja (L)
French yogurt cake, Crème Chantilly and berries (L)

50 €

Viinisuositukset menulle / Wine recommendations for the menu 38,00 €

Domaine de la Perriere Blanc Fumé de Pouilly 12cl
Aveleda Alvarinho 16cl
Cossetti Moscato d'Asti La Vita 8cl



VEGAN MENU

Konjakilla maustettua sienipateeta, pikkelöityjä kasviksia ja siemenkeksiä (M, G, V)
Cognac flavored mushroom patée, pickled vegetables and seed crackers (M, G, V)

Paahdettua selleriä, speltti-kikhernepestosta ja paprikakastiketta (M, V)
Roasted celery, spelt and chickpea stew and paprika sauce (M, V)

Suklaaganache ja vadelmasorbettia (M, G, V)
Chocolate ganache and raspberry sorbet (M, G, V)

50 €

Viinisuositukset menulle / Wine recommendations for the menu 37 €

Helfrich Gewürztraminer 12cl
Chateau Fonpiqueyre 16cl
Chateau Mulonnière Coteaux du Layon 8cl



STARTERS

Vihersalaatti, yrttejä, pikkelöityjä kasviksia ja marinoitua tomaatteja (M, G, V)
Green salad, herbs, pickled vegetables and marinated tomatoes (M, G, V)
8,00 €

Salade de Chèvre Chaud:
vuohenjuustosalaatti, marinoitua cantaloupemelonia ja
karamellisoituja saksanpähkinöitä (VL, G)
Chèvre salad with marinated cantaloupe melon and
caramelized walnuts (LL, G)
14,50 €

Recommended wine:
Domaine de la Perrière Blanc Fumé de Pouilly 16,20 € / 12cl

Konjakilla maustettua sienipateeta, pikkelöityjä kasviksia ja siemenkeksiä (M, G, V)
Cognac flavored mushroom patée, pickled vegetables and seed crackers (M, G, V)
14,00 €

Recommended wine:
Helfrich Gewürztraminer 10,90 € / 12 cl

Toast Skagen:
käsinkuorittuja katkarapuja, briossileipää ja muikunmätiä (L)
hand-peeled shrimps, brioche and vendace roe (L)
16,50 €
Recommended wine: Gratiot-Pilliére Brut Tradition Champagne 15,30 € / 12cl

Brasserie Grandin tartarpihvi,
keltuaiskreemiä, pikkelöityjä sinapinsiemeniä, sipulia ja piparjuurta (M, G)
Beef tartare à la Brasserie Grand,
egg yolk cream, pickled mustard seeds, onion and horseradish (M, G)
15,50 €

Recommended wine: Cossetti Barbaresco 13,80 € / 12cl

Käytämme suomalaista naudanlihaa ja MSC-sertifioituja mereneläviä.

Kysy henkilökunnalta lisätietoja allergeeneista.

We use only Finnish beef and MSC-certified seafood.

Please ask our staff about allergens.



MAIN COURSES

Paahdettua selleriä, speltti-kikhernepestosta ja paprikakastiketta (M, V)

Roasted celery, spelt and chickpea stew and paprika sauce (M, V)

25,00 €

Recommended wine: Chateau Fonpiqueyre 15,50€ / 16cl

Risotto al nero:

mustekalaa, kampasimpukkaa ja saframiaiolia (L, G)

squid ink risotto, pan seared octopus, scallops and saffron aioli (L, G)

32,00 €

Recommended wine: Cossetti Barbaresco 18,30 € / 16cl

Paistettua siikaa, perunaterriniä ja salottisipuli-valkoviinikastiketta (L, G)

Pan fried whitefish, potato terrine, shallot and white wine sauce (L, G)

34,00 €

Recommended wine: Aveleda Alvarinho 12,80€ / 16cl

Steak au Poivre:

härän marmorifilepihvi, kermaista pippurikastiketta ja perunafondant (L, G)

marbled sirloin steak, creamy pepper sauce and potato fondant (L, G)

41,00 €

Recommended wine: Marques de Caceres Exellens Reserva 15,50€ / 16cl

**Brasserie Grandin tartarpihvi,
keltuaiskreemiä, pikkelöityjä sinapinsiemeniä, sipulia ja piparjuurta, sivusalaatti,
parmesan-rosmariiniranskalaisia sekä aiolia (M, G)**

Beef tartare a la Brasserie Grand,

*egg yolk cream, pickled mustard seeds, onion and horseradish, side salad,
parmesan-rosemary fries and aioli (M, G)*

28,50 €

Recommended wine: Cossetti Barbaresco 18,30 € / 16cl



Salade de Chèvre Chaud:
vuohenjuustosalaatti, marinoitua cantaloupemelonia ja
karamellisoituja saksanpähkinöitä (VL, G)
Chèvre salad with marinated cantaloupe melon and
caramelized walnuts (LL, G)

22,00 €

Recommended wine: Domaine de la Perrière Blanc Fumé de Pouilly 21,50 € / 16cl

Smash burger,
cheddarjuustoa, suolakurkkua, paistettua sipulia, aiolia,
tomaattisalaattia ja parmesan-rosmariiniranskalaisia (L)
Smash burger,
cheddar, pickles, fried onion, aioli,
tomato salad and parmesan-rosemary fries (L)

24,00 €

Pekoni +2€

Bacon +2€

Recommended wine: Castello di Radda Chianti Classico DOCG 15,50 € / 16cl

Vegaaninen mustapapuburger,
vegaanijuustoa, tomaattia, sipulia, kurkkumajoneesia,
sivusalaatti ja rosmariiniranskalaisia (M, V)
Vegan black bean burger,
vegan cheese, tomato, onion, cucumber mayonnaise,
side salad and rosemary fries (DF, V)

22,00 €

Recommended wine: Castello di Radda Chianti Classico DOCG 15,50 € / 16cl

DIPIT / DIPS

Aioli (M, G)

Sriracha-majoneesi / Sriracha mayonnaise (M, G)

Kurkkumajoneesi / Cucumber mayonnaise (M, G, V)

2,00



DESSERTS

Gâteau au Yaourt:

Ranskalainen jogurttikakku, Crème Chantilly ja marjoja (L)

French yogurt cake, Crème Chantilly and berries (L)

11,50 €

Recommended wine: Cossetti Moscato d'Asti La Vita 9,60 € / 8cl

Crème brûlée ja veriappelsiinigeeliä (L, G)

Crème brûlée and blood orange gel (L, G)

10,50 €

Recommended wine: Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese 13,00 € / 8cl

Suklaaganache ja vadelmasorbettia (M, G, V)

Chocolate ganache and raspberry sorbet (M, G, V)

11,50 €

Recommended wine: Chateau Mulonnière Coteaux du Layon 11,70 € / 8cl

Käsintehtyä jäätelöä tai sorbettia (L)

Handmade ice cream or sorbet (L)

6,00 €

Käytämme annoksissamme korkealaatuisia ja vastuullisesti valmistettuja Varlhona-suklaita.

We use high-quality Varlhona-chocolates in our products to ensure that the chocolate is sustainably sourced.

CLASSIC CHEESE AND WINE PAIRINGS

Brie de Meaux (France, Meaux, cow) with **Champagne Gratiot-Pilliére Brut Tradition**
Gruyere d'Alpage (Switzerland, cow) with **E.Delaunay Septembre Bourgogne Pinot Noir**
Gorgonzola Piccante (Italy, Lombardia, cow) with **Cossetti Moscato d'Asti La Vita**
6,50 € / juusto / cheese

Champagne Gratiot-Pilliére Brut Tradition 15,30 € / 12 cl
E.Delaunay Septembre Bourgogne Pinot Noir 13,70 € / 12cl
Cossetti Moscato d'Asti La Vita 9,60 € / 8 cl

