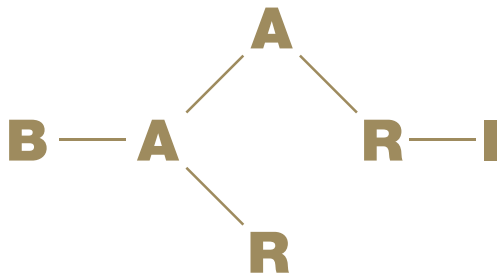


Jokaisella suurkaupungilla on legendaariset kohtaamispaikkansa, joissa kunkin aikakauden edelläkävijät ovat määrittäneet ajan hengen. Jo 1960-luvun Helsingissä Marski oli tällainen paikka.

Marskin baari tarjoaa nyt uusille sukupolville sen, mitä legendaarinen, vain jäsenille suunnattu M-klubi tai lehdistön oma Pressiklubi tarjosi aikalaisilleen – paikan, jossa luovuus, ajatuksenvaihto ja elämännautinto pääsevät valloilleen.

Tänä päivänä vastuullisuus on läsnä Marskin Baarissa ja se näkyy myös drinkkilaseissamme: raaka-aineet ovat mahdollisuuksien mukaan lähituotettuja ja teemme tiiviisti yhteistyötä valikoitujen kotimaisten tuottajien kanssa. Tavoitteenamme on minimoida hävikkiä ja hyödynnämme keittiön raaka-aineet aina viimeistä pisaraa myöten. Keitämme esimerkiksi yli jääneistä marjoista maistuvaa siirappia cocktailien pohjaksi.



Every metropolis has had its legendary meeting places where trailblazers set the zeitgeist in each era. Marski was such a place in the Helsinki of the 1960s.

Today, the Marski Bar offers a new generation of people what the legendary restaurants, the members-only M-klubi or the press's own Pressiklubi, offered in their time – a place where creativity, the exchange of ideas, and a life of pleasure can be unleashed.

Sustainability is present in the Marski Bar today, and this also extends to the drinks we serve: whenever possible, we use locally sourced ingredients and work closely with selected Finnish producers. Our goal is to minimize waste by always using ingredients by the restaurant kitchen down to the last drop. For example, we use left-over berries to boil down to a tasty syrup, which we use as a base for cocktails.

Our cocktails may contain allergens. Please ask our staff for more information.

Cocktailimme saattavat sisältää allergeeneja. Kysy henkilökunnaltamme lisätietoja.

Seasonal Cocktails 15.00



Songbird

Savory & Floral

Monkey Shoulder whiskey

Elderflower
seljankukka

Olive juice
oliivimehua

Olive
oliivia

Vanilla
vaniljaa

Salt
suolaa

Lemon
sitruunaa



#finnfulness When meadow flowers start to bloom, they bring back childhood summers — running barefoot, swimming in lakes, and the light, carefree freedom of long days. Cheers to summer joys!



EctoPlasma

Bright & Herbal

Skagerrak Gin

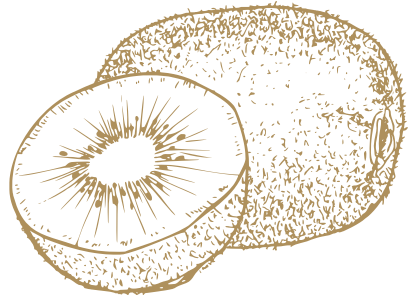
Galliano

Lillet

Kiwi juice
kiivimehua

Sugar
sokeria

Lime
limeä



#finnfulness The first greens of spring are always a joy for Finns. After a long winter, spring finds its way back into nature and still manages to surprise us every year.

Our cocktails may contain allergens. Please ask our staff for more information.

Cocktailimme saattavat sisältää allergeeneja. Kysy henkilökunnaltamme lisätietoja.

Seasonal Cocktails 15.00



Peers and Berries

Tart & Orchard

Larsen VS

Cointreau

Lingonberry liqueur

Pear oleo

päärynäoleoa

Cranberry juice

karpalomehua

Malic acid

omenahappoa



#finnfulness A taste of berry juice and pear pie, just like in grandmother's kitchen, refined with cognac and orange liqueur.



Vintage with Style

Warm & Bitter

Bourbon whiskey

Kahlúa

Cinnamon

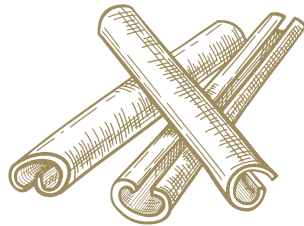
kanelia

Acid solution

happoseosta

Agave syrup

agavesiirappia



#finnfulness A tribute to the old days, done with style. In the 1960s, Marski's downstairs was home to an invitation-only private club. Close your eyes and you can almost sense the aroma of whiskey, cigars, and interesting conversations.

Our cocktails may contain allergens. Please ask our staff for more information.

Cocktailimme saattavat sisältää allergeeneja. Kysy henkilökunnaltamme lisätietoja.

Seasonal Cocktails 15.00



Hot Coco

Spicy & Chocolate

Kraken rum

Dark chocolate

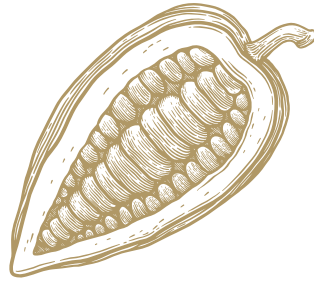
tumma suklaa

Chili

chiliä

Brown sugar

fariinisokeri



#finnfulness Dark chocolate feels like Finnish comfort — warm, deep, and quietly satisfying. Here's to small moments of warmth.



Revolute

Bright & Bitter

Campari

Amaretto

Lemon

sitruunaa

Maple & lingonberry syrup

vaahtera-puolukkasiirappia

Angostura

angosturaa

Soda

soodaa



#finnfulness The Finnish way to renew: a quiet, almost unnoticed decision to do things a little differently. Here's to small changes that matter.

Our cocktails may contain allergens. Please ask our staff for more information.

Cocktailimme saattavat sisältää allergeeneja. Kysy henkilökunnaltamme lisätietoja.

Classics with a Twist 15.00

Raspberry Cosmo

Vodka, Cointreau, raspberry juice, lime
Vodkaa, cointreauta, vadelmamehua, limeä

Pine Side

Gin, lime, sugar, rosemary sprig
Giniä, limeä, sokeria, rosmariininoksa

Amaretto Tequila Sour

Tequila, Amaretto, lemon, sugar, egg white,
dash Angostura bitters, dash orange bitters
*Tequilaa, amarettoa, sitruunaa, sokeria,
kananmunan valkuaista, tilkka angosturaa,
tilkka appelsiinibittersiä*

Myrtilinen Martini

Dill-infused vodka, Noilly Prat, Myrtilinen pickled cucumber
*Tilli-infusoitua vodkaa, noilly prat -vermouthia,
Myrtilisen suolakurkkua*

JalluCar

Jaloviina, Cointreau, lemon, sugar syrup
Jaloviinaa, cointreauta, sitruunaa, sokerisiirappia

Mocktails 9.50

Alkoholittomat cocktailit

Tea Time

Tea infusion, lime juice, elderflower, soda
Teeuutetta, limemehua, seljankukkaa, soodaa

Laskiaisbulla

Cream, malic acid, strawberry jam,
vanilla, cardamom
*Kermaa, omenahappoa, mansikkahilloa,
vaniljaa, kardemummaa*