

SUMMER SEASON MENU

23.6.-8.8.2026

Vuohenjuustosalaatti, mansikoita ja karamellisoituja saksanpähkinöitä (VL, G)

Chèvre salad with strawberries and caramelized walnuts (LL, G)

14,50 € / 22,00 €

Wine recommendation:

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

Salade Lyonnaise:

Salaatteja, rapeaa pekonia, leipäkrutonkeja ja uppomuna (M)

Salads, crispy bacon, bread croutons and poached egg (DF)

14,50 € / 22,00 €

Wine recommendation:

Château de la Terriere Brouilly 15,50 / 16 cl

Paistettua siikaa, varhaisperunaa ja kermaista purjokastiketta (L, G)

Pan fried whitefish, new potatoes and creamy leek sauce (L, G)

32,00 €

Wine recommendation:

Domaine Laroche Chablis Saint Martin 18,20 / 16 cl

Grillattua flank steakia, paahdettua perunaa ja bearnaisekastiketta (L, G)

Grilled flank steak, roasted potatoes and Béarnaise sauce (L, G)

32,00 €

Wine recommendation:

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



**Smash burger,
cheddarjuustoa, suolakurkkua,
paistettua sipulia, aiolia, tomaattisalaattia ja
parmesaani-rosmariiniranskalaisia (L)**

*Smash burger,
cheddar, pickles, fried onion, aioli,
tomato salad and parmesan-rosemary fries (L)*

24,00 €

PEKONI +2€

BACON +2€

**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 €

Beer recommendation:

Helsinki Bryggeri IPA 10,90 € / 0,5l

Wine recommendation:

Castello di Radda Chianti Classico 15,50€ / 16 cl

DIPIT / DIPS

Aioli (M, G)

Sriracha-majoneesi / Sriracha mayonnaise (M, G)

Kurkkumajoneesi / Cucumber mayonnaise (M, G, V)

2,00 €

SNACKS

Savupaprikapaahdettuja manteleita (M, G, V) / Smoked paprika roasted almonds (DF, GF, V)

Marinoituja oliiveja (M, G, V) / Marinated olives (DF, GF, V)

Parmesan-rosmariiniranskalaisia (L, G) / Parmesan-rosemary fries (LL, GF)

5,50 €



DESSERTS

Crème brûlée (L, G)

Crème brûlée (L, G)

9,50 €

Wine recommendation:

Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese_13,00 € / 8cl

Talon vaniljajäätelöä ja mansikoita (L, G)

Homemade vanilla ice cream and strawberries (L, G)

9,50

LAPSILLE FOR CHILDREN

Paistettua siikaa, ranskalaiset perunat ja tartarkastiketta (L, G)

Pan-fried white fish, French fries and tartar sauce (L, G)

15,00 €

Lasten juustohampurilainen, ranskalaiset perunat ja salaatti (L)

Kid's cheeseburger, French fries and salad

Kasvisvaihtoehto vegaanisella mustapapupihvillä /

Veggie burger with vegan black bean patty

12,00 €

Talon vaniljajäätelöä ja mansikoita (L, G)

House made vanilla ice cream and strawberries (L, G)

6,00 €



SUMMER TERRACE MENU

Salade Lyonnaise:

Salaatteja, rapeaa pekonia, leipäkrutonkeja ja uppomuna (M)

Salads, crispy bacon, bread croutons and poached egg (DF)

Paistettua siikaa, varhaisperunaa ja kermaista purjokastiketta (L, G)

Pan fried whitefish, new potatoes and creamy leek sauce (L, G)

TAI

Grillattua flank steakia, paahdettua perunaa ja bearnaisekastiketta (L, G)

Grilled flank steak, roasted potatoes and Béarnaise sauce (L, G)

Crème brûlée (L, G)

Crème brûlée (L, G)

MENU

54 €

