



KUUSI PALAA

Tervetuloa, ystävä

Kuusi Palaa on kuuluisa suomalainen sanaleikki, sillä sanaparilla on peräti yhdeksän eri merkitystä. Kokeile, keksitkö ne kaikki – ota tarvittaessa vinkkiä kuvasta.

Ravintolan nimi on kunnianosoitus suomen kielen rikkaudelle ja kekseliäisyydelle. Samalla tavalla myös keittiömme yhdistää tuttuja makuja, uusia oivalluksia ja yhdessä syömisen iloa.

Take a seat among friends

Kuusi Palaa is named after a famous Finnish wordplay. In Finnish, the same two words can create nine different meanings, making it a playful example of the richness and creativity of the Finnish language.

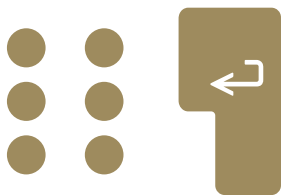
Inspired by that same spirit, our kitchen brings together familiar flavours, fresh ideas and the joy of sharing a meal.



#Finnfulness näkyy ja maistuu lautasella. Se tarkoittaa meille tuttuja makuja ja reseptejä isoäitien keittiöistä, rakastettuja klassikoita modernilla twistillä sekä mahdollisimman paljon itse tehtyä ja lähellä tuotettua. Puhdasta, rehellistä ruokaa pohjoisen luonnon ja suomalaisen ruokakulttuurin inspiroimana.



#Finnfulness Lohikeitto nyt vaan on parasta kesäruokaa vuoden ympäri.



Alkuruoat

Hiillostettua siikaa (L, G) 12,50

Hiillostettua kotimaista siikaa, tuorehernepyreetä ja Jaloviina-sinappikastiketta

Rapuskagen (L, G) 15,50

Marskin rapuskagenia, keltuaiskreemiä ja mummonkurkkuja, tujaus konjakkia ja dijonsinappia saaristolaisleivällä

Paahdettua kukkakaalia ja tyrniä (L, G, V) 13,50

Paahdettua kukkakaalipyreetä ja kukkakaalin lehteä, tyrniä, salaattia sekä Mö chavre -vegaanista juustoa, hunajamelonia ja hunajaista sherryvinegrettiä

Caesarsalaatti (L) pieni 14 | iso 18

Saatavana myös gluteenittomana.

Romainesalaattia, Marskin omaa caesarkastiketta, parmesania ja krutonkeja

Lisää: Kanaa tai rapuja +6

Kesäinen puutarhasalaatti & lämminsavulohta (L, G) pieni 18 | iso 24

Salaattia, kananmunaa, paahdettua perunaa, retiisiä, mansikkaa, kirsikkatomaattia, mummonkurkkuja, leipäjuustoa ja tilli-sinappikastiketta sekä paahdettuja kurpitsansiemeniä

Kermanen lohikeitto Marskin tapaan (L, G) pieni 14 | iso 24

Perunaa, porkkanaa, fenkolia ja paahdettua lohta kermaisessa liemessä sekä paahdettua saaristolaisleipää & voita

Tuorehernekeitto (L) pieni 12 | iso 18

Saatavana myös gluteenittomana.

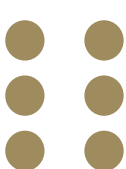
Kesäinen hernekeitto tuoreista herneistä, grillattua levainleipää ja lehtikaalipestoa

L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen G = Gluteeniton
M = Maidoton V = Vegaaninen

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta.
Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.



#Finnfulness Ei tarvitse olla porilainen ymmärtääkseen hyvän porilaisen päälle.



Pääruoat

Entrecôte (L, G) 36

Kotimaista nautan entrecôtea, yrteillä ryyditettyä lämmintä perunasalaattia uusista perunoista, bearnaisekastiketta, varsiparsakaalia ja terttutomaattia

Poron ulkofilee (L, G) 40

Ruskistetussa voissa paistettua poron ulkofileetä, yrteillä ryyditettyä lämmintä perunasalaattia uusista perunoista, pikkelöityä ruusukaalia sekä tummaa kastiketta, jossa timjamia ja ripaus Marskin 7,01-signaturekahvia

Siika (L, G) 32

Pintasavustettua kotimaista siikaa, tilli-fenkolisalaattia ja kermaista sienimuhennosta kauden sienistä sekä grillattuja perunoita

Kuningasosterivinokasta (M, V, G) 26

Misolla maustettua kuningasosterivinokasta, rapeaa tempuraporkkanaa, porkkanapyreetä, vegaanista fetaa ja granaattiomenamegrettiä

Helppoa ja herkullista

Marskin burgeri (L) 24

Saatavana myös gluteenittomana. Saatavana vegaaninen vaihtoehto Beyond-pihvillä.

Briossisämpylä, Black Angus -pihvi, salaattia, tomaattia, suolakurkkua, Jukolan cheddarjuustoa, fermentoitua valkosipulimajoneesia, marinoitua punasipulia

Valitse lisukkeeksi: ranskalaiset perunat **tai** kesäinen mansikka-melonisalaatti

Marskin klubileipä (L) 24

Levainleipää, grillattua kananrintaa, salaattia, tomaattia, pekonia, kananmunaa, mummonkurkkua, aiolia, Koskenlaskija-juustoa

Valitse lisukkeeksi: ranskalaiset perunat **tai** kesäinen mansikka-melonisalaatti

Marskin porilainen (L) 14

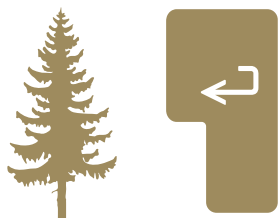
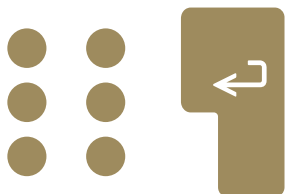
Perunabriossisämpylä, Jaloviinalla maustettua jalomakkaraa, fermentoitua valkosipulimajoneesia, avomaakurkku-pikkelsiä, paahdettua sipulia

Lisää: ranskalaiset perunat **tai** kesäinen mansikka-melonisalaatti +4

L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen G = Gluteeniton
M = Maidoton V = Vegaaninen

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.

#Finnfulness Jos kesällä olisi maku, se voisi olla mustikkapiirakka.



Jälkiruoat

Mustikkapiirakka (L) 12

Pala itse leipomaamme lämmintä mustikkapiirakkaa, minttukreemiä ja vaniljajäätelöä

Räiskäleitä (L) 12

Paistettuja räiskäleitä, raparperi-mansikkahilloa ja vaniljajäätelöä

Mansikoita ja sorbetta (L, G) 10

Mansikoita, sitrusorbettia ja Crémantia

Marjatrifleä (L, G, V) 12

Vegaanista marjatrifleä, minttu- ja sitruunakreemiä, vaniljalla marinoituja kauden marjoja, keksicrumblea

Jäätelö (L, G) 6 / pallo

Vanilja, suklaa, kauden jäätelömaku, kauden sorbet

L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen G = Gluteeniton
M = Maidoton V = Vegaaninen

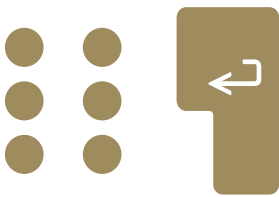
Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta.
Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.



#Finnfulness is something you can see and taste on every plate. It means familiar flavours, recipes passed down through generations and beloved Finnish classics with a modern twist. Inspired by Nordic nature and Finnish culinary traditions, we prepare simple, honest food using local ingredients whenever possible.



#Finnfulness One of Finland's most beloved classics. Salmon soup is enjoyed year-round, from summer cottages to city restaurants.



Starters

Charred whitefish (L, G) 12.50

Finnish whitefish, fresh pea purée and Jaloviina mustard sauce

Shrimp skagen (L, G) 15.50

Marski's shrimp skagen, egg yolk cream, pickled cucumber, cognac and Dijon mustard on archipelago bread

Roasted cauliflower & sea buckthorn (L, G, V) 13.50

Roasted cauliflower purée, cauliflower leaves, sea buckthorn, salad greens, Mö vegan chèvre, honeydew melon and honey-sherry vinaigrette

Caesar salad (L) small 14 | large 18

Also available gluten-free.

Romaine lettuce, Marski's own Caesar dressing, Parmesan cheese and croutons

Add: chicken or shrimp +6

Summer garden salad & warm-smoked salmon (L, G) small 18 | large 24

Lettuce, egg, roasted potatoes, radishes, cherry tomatoes, strawberries, pickled cucumber, Finnish squeaky cheese, dill mustard dressing and toasted pumpkin seeds

Marski's creamy salmon soup (L, G) small 14 | large 24

Potatoes, carrots, fennel and roasted salmon in a creamy broth, served with toasted archipelago bread and butter

Fresh pea soup (L) small 12 | large 18

Also available gluten-free.

A summer soup made from fresh peas, served with grilled levain bread and kale pesto

L = Lactose-free LL = Low Lactose G = Gluten-free
D = Dairy-free V = Vegan

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information. Orders for children's main course (under 13 years) at half price.



#Finnfulness Porilainen is a true street food classic, loved for generations – simple, satisfying and unmistakably Finnish. Many Finns swear it tastes best with a glass of cold milk.



Main courses

Entrecôte (L, G) 36

Finnish beef entrecôte, warm herb-seasoned new potato salad, béarnaise sauce, broccolini and vine tomatoes

Reindeer tenderloin (L, G) 40

Brown butter-fried reindeer tenderloin, warm herb-seasoned new potato salad, pickled Brussels sprouts and a rich thyme sauce with a touch of Marski's signature 7:01 coffee

Whitefish (L, G) 32

Lightly smoked Finnish whitefish, dill and fennel salad, creamy seasonal mushroom ragout and grilled potatoes

King oyster mushrooms (D, V, G) 26

Miso-glazed king oyster mushroom, crispy tempura carrot, carrot purée, vegan feta and pomegranate vinaigrette

Marski's Easy & Delicious

Marski's burger (L) 24

Also available gluten-free. Also available with a vegan Beyond Burger patty.

Brioche bun, Black Angus beef patty, lettuce, tomato, pickles, Jukola cheddar cheese, fermented garlic mayonnaise and marinated red onion.

Choice of side: French fries **or** Summer strawberry and melon salad

Marski's Club Sandwich (L) 24

Levain bread, grilled chicken breast, lettuce, tomato, bacon, egg, pickled cucumber, aioli and Koskenlaskija cheese

Choice of side: French fries **or** Summer strawberry and melon salad

Marski's Porilainen (L) 14

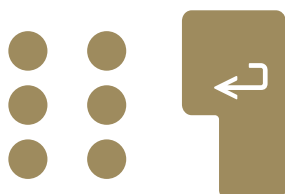
Potato brioche bun, Jaloviina-flavoured sausage, fermented garlic mayonnaise, pickled cucumber relish and crispy fried onion

Add: French fries **or** Summer strawberry and melon salad **+4**

L = Lactose-free LL = Low Lactose G = Gluten-free
D = Dairy-free V = Vegan

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information. Orders for children's main course (under 13 years) at half price.

#Finnfulness If Finnish summer had a flavour, it might just be warm blueberry pie.



Desserts

Blueberry pie (L) 12

A slice of our homemade warm blueberry pie served with mint cream and vanilla ice cream

Finnish pancakes (L) 12

Pan-fried traditional Finnish pancakes, rhubarb and strawberry jam and vanilla ice cream

Strawberries & sorbet (L, G) 10

Fresh strawberries, citrus sorbet and Crémant

Berry Trifle (L, G, V) 12

Vegan berry trifle with mint cream, lemon curd, vanilla-marinated seasonal berries and cookie crumble

Ice cream (L, G) 6 / scoop

Vanilla, chocolate, seasonal flavour, seasonal sorbet

L = Lactose-free LL = Low Lactose G = Gluten-free
D = Dairy-free V = Vegan

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information.
Orders for children's main course (under 13 years) at half price.

Lasten kesälista

Summer menu for kids

Nimeni on: _____

My name is: _____

1 Merkitse annos, jonka haluat:

- Naurattavat nakit (L) 12**
Nakkeja ja ranskalaisia perunoita ja vihersalaattia (salaattia, tomaattia ja kurkkua)
- Kalastajan saalis ranskiksilla (L, G) 12**
Lohta ja ranskalaisia perunoita ja vihersalaattia (salaattia, tomaattia ja kurkkua)
- Päällikköburgeri (L) 12**
Saatavana myös gluteenittomana.
Briossisämpylä, Black Angus -pihvi, ketsuppia, majoneesia, tomaattia ja salaattia sekä vihersalaattia (salaattia, tomaattia ja kurkkua)
- Kalastajan lohisoppa (L, G) 12**
Perunaa, porkkanaa, fenkolia ja paahdettua lohta kermaisessa liemessä sekä paahdettua saaristolaisleipää ja voita.
- Porilaisen purilainen (L) 12**
Saatavana myös gluteenittomana.
Perunabriossisämpylä, grillattua makkaraa, ketsuppia, majoneesia, avomaankurkkupikkelsiä
- Mökkilettuja, vaniljajäätelöä, mansikka-raparperihilloa ja karkkinytti (L) 6**
- Jäätelöä (L, G) ja karkkikepponen 6**
Vanilja, suklaa, kauden maku, kauden sorbet

2 Käännä menu ja löydät piirustustehtävän.

1 Tick the dish you would like to have:

- Silly sausages (L) 12**
Sausages with French fries and green salad (lettuce, tomato and cucumber)
- Fisherman's catch with fries (L, G) 12**
Salmon with French fries and green salad (lettuce, tomato and cucumber)
- Captain's burger (L) 12**
Also available gluten-free.
Brioche bun, Black Angus beef patty, ketchup, mayonnaise, tomato and lettuce, served with green salad (lettuce, tomato and cucumber)
- Fisherman's salmon soup (L, G) 12**
Potatoes, carrots, fennel and roasted salmon in a creamy broth, served with toasted archipelago bread and butter
- Pori burger (L) 12**
Also available gluten-free.
Potato brioche bun, grilled sausage, ketchup, mayonnaise and pickled cucumber
- Summer cottage pancakes, vanilla ice cream, rhubarb and strawberry jam & sweet treat (L) 6**
- Ice cream (L, G) & candy surprise 6**
Vanilla, chocolate, seasonal flavour, seasonal sorbet

2 Flip the menu to find a fun drawing challenge!.





Tehtävä: Kuusi palaa on sanaleikki, jolla on yhdeksän eri merkitystä. Kokeile, keksitkö ne kaikki.

Did you know? The name of the restaurant, Kuusi Palaa, is a famous Finnish wordplay with nine different meanings. Can you match each meaning to the correct picture? Which one is your favourite?

- Six pieces
- The spruce is on fire
- The number six is on fire
- The spruce returns
- The number six returns
- Six of them return
- Six of them are on fire
- Your moon returns
- Your moon is on fire

Suunnittele oma jäätelöannoksesi

Kuinka monta palloa siinä olisi? Mitä makuja valitsisit?

Design your own ice cream sundae

How many scoops would it have? What flavours would you choose?.



KUUSI PALAA

Did you know that the name of the restaurant Kuusi Palaa is a Finnish pun and has nine different meanings, e.g. “six pieces”, “the spruce is burning”, or “your moon is returning”.



The restaurant’s name is a tribute to the Finnish language and its richness. Just as the restaurant’s name is playful with the Finnish language, the menu is creative with food. Kuusi Palaa champions pure Finnish ingredients and eating together. The spotlight is on the popular signature dishes named “Kuusi Palaa.”



One piece (1)	8
Three pieces (3).....	24
Six pieces (6)	48



Salmon

Herb-cured salmon roll with pickled cucumber and dill cream (L, G)

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Austria
16cl 13.50



Tuna

Grilled tuna with salsa verde and dried tomato (D, G)

Leitz Riesling 4 Friends Dry, Rheingau, Germany
16cl 14.40



Vorschmack

Traditional vorschmack, roasted beetroot, pickled cucumber, sour cream (L, G) *contains anchovy*

Arancione Originale Ripasso, Veneto, Italy
16cl 14.20



Reindeer

Cured reindeer, roasted horseradish aioli and lingonberries (D, G)

Château Tour Prignac 2020, Bordeaux, France
16cl 16.20



Shiitake

Grilled shiitake salsa in a panipuri shell with sea buckthorn-coconut gel (V, G)

Bodegas Vionta Godello, Galicia, Spain
16cl 15.30



Aura Blue Cheese

Aura blue cheese with cardamom-raspberry compote and sugar-marinated blueberries (L, G)

Leitz Riesling 4 Friends Dry, Rheingau, Germany
16cl 14.40

L = Lactose-free G = Gluten-free D = Dairy-free V = Vegan

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information. Orders for childrens main course (under 13 years) at half price.

Chef's Menu 69.00

Salmon

Herb-cured salmon roll with pickled cucumber and dill cream (L, G)

Aura Blue Cheese

Aura blue cheese with cardamom-raspberry compote and sugar-marinated blueberries (L, G)

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Austria. 12cl 10.20

Grilled beef tenderloin, thyme red wine sauce and Dijon mashed potatoes (L, G)

Arancione Originale Amarone della Valpolicella, Italy. 16cl 16.50

Mocha chocolate brownie

Mocha chocolate brownie with vanilla ganache, mango sorbet & Marski Bar's peach liqueur (L, G)

Ramos Pinto 10 Years Old Tawny, Douro, Portugal. 8cl 12.40

Seasonal Tasting Menu 66.00

Tuna

Grilled tuna with salsa verde and dried tomato (D, G)

Vorschmack

Traditional vorschmack, roasted beetroot, pickled cucumber, sour cream (L, G) *contains anchovy*

Leitz Riesling 4 Friends Dry, Germany. 12cl 10.80

Braised whitefish with pike-perch farce wrapped in kale, Hasselback potato, and grilled leek velouté (L, G)

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Austria. 16cl 13.50

Mocha chocolate brownie

Mocha chocolate brownie with vanilla ganache, mango sorbet & Marski Bar's peach liqueur (L, G)

Ramos Pinto 10 Years Old Tawny, Douro, Portugal. 8cl 12.40

Seasonal Vegetarian Menu 56.00

Shiitake

Grilled shiitake salsa in a panipuri shell with sea buckthorn-coconut gel (V, G)

Aura Blue Cheese

Aura blue cheese with cardamom-raspberry compote and sugar-marinated blueberries (L, G)

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Itävalta. 12 cl 10.20

Vegetable Wallenberg patty, crushed potatoes and tomato & lentil ragù (V, G)

Arancione Originale Ripasso, Veneto, Italy. 16 cl 14,20

Caramel panna cotta and raspberry gel (V, G)

Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese Rheinhessen, Germany. 8cl 13.30

Wine Pairing 38.00

* = Vegan option available L = Lactose-free G = Gluten-free D = Dairy-free V = Vegan

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information. Orders for childrens main course (under 13 years) at half price.

Casual

Beetroot & Goat Cheese Salad (L) small 18 | large 24

Honey-glazed goat cheese with marinated pearl couscous, beetroot salsa, sun-dried tomato, and mixed greens

Marski-Style Creamy Salmon Soup (L, G) small 14 | large 24

With archipelago rye bites and butter

Caesar Salad (L) small 14 | large 18

Romaine lettuce, Marski's Caesar dressing, Parmesan and croutons
Add: Shrimp or Chicken +6

Marski's Burger (L) 24

Brioche bun*, beef patty, lettuce, tomato, Jukola cheddar, aioli, marinated red onion

Add: French Fries or Caesar Salad +4

Marski's Veggie Burger (V) 24

Brioche bun*, Beyond Meat vegan patty, lettuce, tomato, aioli, marinated red onion

Add: French Fries or Caesar Salad +4

Marski's Club Sandwich (L) 24

Levain bread, grilled chicken breast, lettuce, tomato, bacon, egg, house pickled cucumber, aioli, Koskenlaskija cheese

Add: French Fries or Caesar Salad +4

Asparagus Weeks

Asparagus Soup (L, G) small 16 | large 24

Asparagus and smoked cheese soup

Asparagus & Hollandaise (L, G) 19

Asparagus with hollandaise sauce, poached egg and air-dried ham

Risotto (L, G) 28

Asparagus and truffle risotto

Poro (L, G) 44

Pan-seared reindeer loin with asparagus and a light crémant-thyme sauce, served with Caesar salad

* = Available gluten-free

L = Lactose-free LL = Low Lactose G = Gluten-free D = Dairy-free V = Vegan

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information.

Orders for childrens main course (under 13 years) at half price.

Mains

Whitefish (L, G) **26**

Braised whitefish with pike-perch farce wrapped in kale, Hasselback potato, and grilled leek velouté

Tenderloin (L, G) **44**

Grilled beef tenderloin, thyme red wine sauce and Dijon mashed potatoes

Vegetable Wallenberg (V, G) **28**

Vegetable Wallenberg patty, crushed potatoes and tomato & lentil ragù

Desserts

Mocha Chocolate Brownie (L, G) **14**

Chocolate brownie with vanilla ganache, mango sorbet & Marski Bar's peach liqueur

Panna cotta (V, G) **14**

Caramel panna cotta and raspberry gel

Fazerina Crème Brûlée (G) **14**

Orange chocolate crème brûlée with roasted white chocolate

Cheese Selection with Cloudberry Jam (L, G) **6 / 10 / 14**

Aura blue cheese, rustic brie, Hilma smoked cheese

Ice Cream (L, G) **6 / scoop**

Vanilla, chocolate, seasonal flavor, seasonal sorbet

L = Lactose-free G = Gluten-free D = Dairy-free V = Vegan

Our food may contain allergens. Please ask the waiters for more information.
Orders for childrens main course (under 13 years) at half price.

Kuohuviini | Sparkling wine

12 cl / 75 cl

Le Contesse Prosecco Bio Brut 9,20 / 57,50

DOC Prosecco, Italy, Glera (Organic)

Codorníu Classico Brut cava organic 8,90 / 55,50

Catalonia, Spain, Macabeo, Xarel·lo, Parellada (Vegan, organic)

Dopff & Irion Cremant blanc de blanc brut Cremant s'Alsace 11,40 / 71,50

Alsace, France, Pinot Blanc, Auxerrois, Chardonnay (Vegan, organic)

Le Contesse Prosecco Bio Brut Magnum, 150 cl 99,50

Veneto, Italy, Glera (Vegan, organic)

Champagne Gratiot-Pilliére Tradition Brut 15,50 / 97,00

Champagne, France, Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Bollinger Special Cuvee - / 141

Champagne, France, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Valkoviini | White wine

16 cl / 75 cl

Zensa Pinot Grigio Organico 11,20 / 52,50

IGT Puglia, Italy, Pinot Grigio

Kia Ora Sauvignon Blanc 13,10 / 61,50

Marlborough, New-Zeeland, Sauvignon Blanc

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 13,50 / 63,50

Wachau, Austria, Grüner Veltliner

Leitz Riesling 4 friends 14,40 / 67,50

Rheingau, Germany, Riesling

Helfrich Gewürztraminer 14,80 / 69,50

AC Alsace, France, Gewürztraminer

Bodegas Vionta Godello 15,30 / 71,50

Galicia, Spain, Godello

Château de Fontaine-Audon Sancerre 18,60 / 87,00

AOP Sancerre, France, Sauvignon Blanc

Laroche Chablis Saint Martin (vegan) 18,60 / 87,00

AC Chablis, France, Chardonnay

Punaviini | Red wine

16 cl / 75 cl

Zensa Nero Di Troia Organico 11,20 / 52,50

IGT Puglia, Italy, Nero di Troia

Trapiche Reserva Malbec 12,20 / 57,00

Mendoza, Argentina, Malbec

Leo Martin Selección Mencía (vegan) 13,40 / 63,00

DO Bierzo, Spain, Mencía

Arancione Originale Ripasso 14,20 / 66,50

Veneto, Italia, Valpolicella, Corvina Veronese, Rondinella

Marqués de Cáceres Excellens Reserva (vegan) 15,80 / 74,00

DOCa Rioja, Spain, Tempranillo

Château Tour Prignac 2020 16,20 / 76,00

Bordeaux, France, Cabernet Sauvignon, Merlot

Arancione Originale Amarone della Valpolicella 16,50 / 77,50

Valpolicella, Italy, Corvina Veronese, Rondinella, Cabernet Sauvignon

Alkoholiton viini | Alcohol-free wine

12 cl / 75 cl

Leitz Zero-Point Five Cabernet Sauvignon 0,5 %, 7,40 / 34,50

Germany, Cabernet Sauvignon

Leitz Eins-Zwei-Zero Riesling 7,40 / 34,50

Germany, Riesling

Mionetto Sparkling 0 % 5,20 / 32,50

Italy / Germany, Glera

Lehtikuohu 15,00 / 20 cl piccolopullo / piccolo bottle

Alcohol-free sparkling wine, Finland

Roséviini | Rosé wine

16 cl / 75 cl

Victorie L'Audacieuse Rosé 12,80 / 60,00

Luberon, France, Syrah, Grenache, Vermentino, Ugni Blanc

Casal Garcia Rosé 13,20 / 31,00

Vinhão, Portugal, Azal, Borracal

Jälkiruokaviini | Dessert wine

8 cl / 37,5 cl

Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese 13,30 / 62,50

Rheinhessen, Germany, Riesling

Réserve Mouton Cadet Sauternes 12,70 / 59,50

Bordeaux, France, Sémillon, Sauvignon Blanc ja Muscadelle

Portviini & Sherry | Portwine & Sherry

8 cl / 37,5 cl

Ramos Pinto 10 Years Old Tawny 12,40 / 58,00

Douro, Portugal, Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca

La Guita Manzanilla Sherry 8,70 / 41,00

Andalucía, Spain, Palomino



KUUSI PALAA

Kuusi Palaa on sanaleikki, jolla on peräti yhdeksän eri merkitystä. Keksitkö ne kaikki – ota tarvittaessa vinkkiä vierestä. Ravintolan nimi on kunnianosoitus suomen kielelle ja sen rikkaudelle. Menu leikittelee yhtä luovasti ruualla kuin ravintolan nimi suomen kielellä



Kuusi Palaa liputtaa puhtaiden suomalaisten raaka-aineiden ja yhdessä syömisestä puolesta. Pääroolissa ovat suositut Kuusi palaa -nimikkoannokset. Maista yksi tai kuusi palaa tai jotakin siltä väliltä.



Yksi pala (1)	8
Puoli kuusi (3)	24
Kuusi palaa (6)	48



Lohi

Yrttilohirulla, pikkelöityä kurkkua, tillivuolukermää (L, G)
Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Itävalta
16 cl 13,50



Tonnikala

Grillattua tonnikalaa, salsa verdeä, kuivattua tomaattia (M, G)
Leitz Riesling 4 Friends Dry, Rheingau, Saksa
16 cl 14,40



Vorschmack

Vorschmackia, paahdettua punajuurta, suolakurkkua, smetanaa (L, G) *sis. anjovista*
Arancione Originale Ripasso, Veneto, Italia
16 cl 14,20



Poro

Riimiporoa, paahdettua piparjuuriaiolia ja puolukkaa (M, G)
Château Tour Prignac 2020, Bordeaux, Ranska
16 cl 16,20



Siitakesieni

Grillattua siitakesienisalsaa panipuri-kipossa ja tyrnikookosgeeliä (V, G)
Bodegas Vionta Godello, Galicia, Espanja
16 cl 15,30



Aura-juusto

Aura-juustoa, kardemummavadelmahilloketta ja sokerimarinoitua mustikkaa (L, G)
Leitz Riesling 4 Friends Dry, Rheingau, Saksa
16 cl 14,40

L = Laktoositon G = Gluteeniton M = Maidoton V = Vegaaninen

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.

Marskin menu 69,00

Lohi

Yrttilohirulla, pikkelöityä kurkkua, tillivuolukermää (L, G)

Aura-juusto

Aura-juustoa, kardemummavadelmahilloketta ja sokerimarinoitua mustikkaa (L, G)

*Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Itävalta.
12 cl 10,20*

Grillattua naudan sisäfilettä, timjami-punaviinikastiketta ja Dijon-perunapyrettä (L, G)

Arancione Originale Amarone della Valpolicella, Italia. 16 cl 16,50

Mokka6palaa

Mokkapala ja vaniljaganachea, mangosorbettia & Marskin baarin omaa persikkalikööriä (L, G)

Ramos Pinto 10 Years Old Tawny, Douro, Portugali. 8 cl 12,40

Kauden menu 66,00

Tonnikala

Grillattua tonnikalaa, salsa verdeä ja kuivattua tomaattia (M, G)

Vorschmack

Vorschmackia, paahdettua punajuurta, suolakurkkua, smetanaa (L, G)
sis. anjovista

Leitz Riesling 4 Friends Dry, Saksa. 12 cl 10,80

Haudutettua siikaa, lehtikaaliin käärittyä kuhafärssiä, hasselbackan perunaa ja grillattua purjo-veloutea (L, G)

*Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Itävalta.
16 cl 13,50*

Mokka6palaa

Mokkapala ja vaniljaganachea, mangosorbettia & Marskin baarin omaa persikkalikööriä (L, G)

Ramos Pinto 10 Years Old Tawny, Douro, Portugali. 8 cl 12,40

Kauden vegemenu 56,00

Siitakesieni

Grillattua siitakesienisalsaa panipuri-kipossa ja tyrnikookosgeeliä (V, G)

Aura-juusto

Aura-juustoa, kardemummavadelmahilloketta ja sokerimarinoitua mustikkaa (L, G)

*Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau, Itävalta.
12 cl 10,20*

Kasvis-Wallenberginpihvi, krossattua perunaa ja tomaatti-linssiragua (L, G)

Arancione Originale Ripasso, Veneto, Italia. 16 cl 14,20

Pannacotta

Kinuskipannacottaa ja vadelmageeliä (V, G)

Dr. Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese Rheinhessen, Saksa. 8 cl 13,30

Viinipaketti 38,00

* = Saatavana vegaanisena L = Laktoositon G = Gluteeniton M = Maidoton V = Vegaaninen

Ruokamme saattavat sisältää allergeeneja. Lisätietoa henkilökunnalta. Lasten (alle 13-v) pääruoka-annoskoko puoleen hintaan.