

STARTERS

**Salade de Chèvre Chaud: vuohenjuustosalaatti, grillattua leipää,
rapeaa pekonia ja paahdettuja saksanpähkinöitä (VL)**

*Salade de Chèvre Chaud: goat cheese salad with grilled bread,
crispy bacon and toasted walnuts (LL)*

14,50 € / 22,00 €

Recommended wine:

Domaine de la Perrière

Blanc Fumé de Pouilly 21,50 € / 16 cl

Kermanen maa-artisokkakeitto ja San Daniele kinkkua (L, G)

Creamy Jerusalem artichoke soup with San Daniele ham (LF, GF)

12,50 €

Recommended wine:

Domaine Laroche Chablis Saint Martin 18,20 € / 16 cl

Punajuuritartar, sitruuna-kaurafrachea ja rapeaa palsternakkaa (M, G, V)

Beetroot tartar, lemon-oat fraiche and crispy parsnip (DF, GF, V)

13,50 €

Recommended wine:

Lacheteau Grolleau Rosé 11,50 € / 16 cl

Toast Skagen:

käsinkuorittuja katkarapuja, briossileipää ja muikunmätiiä (L)

Toast Skagen: hand-peeled shrimps, brioche and vendace roe (LF)

16,50 €

Recommended wine:

Gratiot-Pilliére Brut Tradition Champagne 15,30 € / 12 cl

**Brasserie Grandin tartarpihvi, keltuaiskreemiä,
pikkelöityjä sinapinsiemeniä, sipulia ja piparjuurta (M, G)**

*Steak tartare à la Brasserie Grand, egg yolk cream,
pickled mustard seeds, onion and horseradish (DF, GF)*

16,50 €

Recommended wine:

Cossetti Barbaresco 13,80 € / 12 cl

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

Grand Calçotada: grillattua purjoa, kikherne-linssipaistos ja romescokastiketta (M, G, V sis. mantelia)

Grand Calçotada: Grilled leeks, chickpea-lentil stew and romesco sauce (DF, GF, V Inc. almonds)

25,00 €

Recommended wine:

Aveleda Alvarinho 12,80 € / 16 cl

Herkkutattirisotto ja Chianti-sienilientä (L, G)

Porcini mushroom risotto with Chianti wine mushroom broth (LF, GF)

29,00 €

Recommended wine:

Cesari Pinot Grigio delle Venezie 11,50 € / 16 cl

Rieslingissä haudutettua kuhaa Florentine, pinaattia, sitruuna-perunapyreetä ja Mornay-kastiketta (L)

Pikeperch Florentine poached in Riesling, spinach, lemon potatoe purée and sauce Mornay (LF)

32,00 €

Recommended wine:

Gisselbrecht Riesling Organic 11,90 € / 16 cl

Härän marmorifileepihvi, tryffelillä maustettua perunapyreetä ja madeirakastiketta (L, G)

Marbled beef steak with truffle potato purée and Madeira wine sauce (LF, GF)

42,00 €

Recommended wine:

Ogier Artésis Cotes du Rhone Organic 12,60 € / 16 cl

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

Steak tartare à la Brasserie Grand, egg yolk cream, pickled mustard seeds, onion and horseradish, side salad, Parmesan-rosemary fries and aioli (LF, GF)

29,50 €

Recommended wine:

Cossetti Barbaresco 18,30 € / 16cl

Smash burger,

cheddarjuustoa, suolakurkkua, paistettua sipulia,
aiolia, tomaattisalaattia ja parmesan-rosmariiniranskalaisia (L)

Smash burger,

cheddar, pickles, onion, aioli, tomato salad and

Parmesan-rosemary fries (LF)

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 €

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

Crème brûlée (L, G) (LF, GF)

9,50 €

Recommended wine:

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

Hunaja-frangipanakakkua, hunajakreemiä ja Amarettojäätelöä (L sis. mantelia)

Honey frangipane cake, honey cremaux and Amaretto ice cream (LF inc. almonds)

11,50 €

Recommended wine:

Domaine Mulonnière Cotes du Layon 11,70 € / 8 cl

Pistaasipähkinä-matchamousse ja vadelmaa (M, G, V)

Pistachio matcha mousse and raspberries (DF, GF, V)

11,50 €

Recommended wine:

Lenz Moser Prestige Trockenbeerenauslese 12,60 € / 8 cl

Käsintehtyä jäätelöä tai sorbettia (L)

Handmade ice cream or sorbet (LF)

6,00 €

CLASSIC CHEESE AND WINE PAIRINGS

Brie de Meaux

(France, cow) with

Champagne Gratiot-Pillière

Brut Tradition 15,30 € / 12 cl

Parmigiano Reggiano

30 months, organic (Italy, cow) with

Arancione Originale

Amarone della Valpolicella 16,20 € / 16 cl

Crottin de Chavignol

(France, Loire, goat) with

Domaine de la Perrière Blanc

Fumé de Pouilly 21,50 / 16 cl

Gruyere d'Alpage

(Switzerland, cow) with

E.Delaunay Septembre

Bourgogne Pinot Noir 13,70 € / 12cl

Gorgonzola Piccante

(Italy, Lombardia, cow) with

Cossetti Moscato d'Asti

La Vita 9,60 € / 8 cl

LAPSILLE FOR CHILDREN

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

Pan-fried pikeperch , french fries and tartar sauce (LF, GF)

15,00 €

Lasten juustohampurilainen, ranskalaiset perunat ja salaatti (L)

Kids cheese burger, french fries and salad (LF)

Kasvisvaihtoehto mustapapupihvillä / Vegetarian burger with black bean patty

12,00 €

Käsintehtyä jäätelöä tai sorbettia (L)

Handmade ice cream or sorbet (LF)

6,00 €

MENUT

GRAND BRASSERIE MENU

Kermanen maa-artisokkakeitto ja San Daniele kinkkua (L, G)

Creamy Jerusalem artichoke soup with San Daniele ham (LF, GF)

Härän marmorifileepihvi, tryffelillä maustettua perunapyreetä ja madeirakastiketta (L, G)

Marbled beef steak with truffle potato purée and Madeira wine sauce (LF, GF)

Kahden juuston valikoima tai käsintehtyä sitruunasorbettia ja limoncelloa +8€

Selection of two cheeses or handmade lemon sorbet and limoncello +8€

Crème brûlée (L, G) (LF, GF)

62 €

Viinipaketti menulle / Wine pairing for the menu 39 €

Domaine Laroche Chablis Saint Martin

Ogier Artesis Cotes du Rhone Organic

Dr.Pauly-Bergweiler Noble House Beerenauslese

CHEF'S MENU

Toast Skagen:

käsinkuorittuja katkarapuja, briossileipää ja muikunmätä (L)

Toast Skagen: hand-peeled shrimps, brioche and vendace roe (LF)

Rieslingissä haudutettua kuhaa Florentine, pinaattia, sitruuna-perunapyreetä ja Mornay-kastiketta (L)

Pikeperch Florentine poached in riesling, spinach, lemon potatoe purée and sauce Mornay (LF)

Kahden juuston valikoima tai käsintehtyä sitruunasorbettia ja limoncelloa +8€

Selection of two cheeses or handmade lemon sorbet and limoncello +8€

Hunaja-frangipanakakkua, hunajakreemiä ja Amarettojäätelöä (L sis. mantelia)

Honey frangipane cake, honey cremaux and Amaretto ice cream (LF inc. almonds)

50 €

Viinipaketti menulle / Wine pairing for the menu 37,00 €

Gratiot-Pilliére Brut Tradition Champagne

Gisselbrecht Riesling Organic

Domaine Mulonnière Cotes du Layon

VEGAN MENU

Punajuuritartar, sitruuna-kaurafrachea ja rapeaa palsternakkaa (M, G, V)

Beetroot tartar, lemon-oat fraiche and crispy parsnip (DF, GF, V)

Grand Calçotada: grillattua purjoa, kikherne-linssipaistos ja romescokastiketta (M, G, V sis. mantelia)

Grand Calçotada: Grilled leeks, chickpea-lentil stew and romesco sauce (DF, GF, V Inc. almonds)

Pistaasipähkinä-matchamoussea ja vadelmaa (M, G, V)

pistachio matcha mousse and raspberries (DF, GF, V)

40 €

Viinipaketti menulle / Wine package for the menu 35,00 €

Lachteau Grolleau Rosé

Aveleda Alvarinho

Lenz Moser Prestige Trockenbeerenauslese