

JOULUAATTO

24.12.2026

ALKUUN | STARTERS

VIHERSALAATTIA JA VINAIGRETTEA V, M, G

Green salad with vinaigrette

ROSOLLIA V, M, G JA PUNAJUURIKERMAA L, G

Traditional beetroot salad with beetroot cream

VAAHTERASIIRAPILLA MAUSTETTUA BATAATTIA, GRANAATTIOMENAN SIEMENIÄ JA PAAHDETTUA PÄHKINÄÄ M, G, V

Maple-glazed sweet potato with pomegranate seeds and roasted nuts

PERINTEISTÄ SIENISALAATTIA L, G

Traditional mushroom salad

KVINOA-LEHTIKAALISALAATTIA JA PUOLUKKAA M, G, V

Quinoa and kale salad with lingonberries

WALDORFIN SALAATTIA M, G

Waldorf salad

KEITETTYÄ KANANMUNAA L, G

Boiled eggs

SILLI- JA SILAKKAVALIKOIMA L, G

Selection of herring specialties

KATKARAPUSKAGEN M, G

Skagen shrimp salad

TOFUSKAGEN M, G, V

Tofu Skagen



Our dishes may contain allergens. Please ask our staff for more information.
G = Gluteeniton/Gluten-free · L = Laktoositon/Lactose-free · M = Maidoton/Dairy-free · V = Vegaani/Vegan

ALKUUN | STARTERS

GRAAVISIIKAA JA TILLI-SINAPPIKASTIKE M, G

Cured whitefish with dill mustard sauce

TALON LÄMMINSAVUSTETTUA LOHTA M, G

House warm-smoked salmon

KIRJOLOHENMÄTIÄ, SMETANAA JA PUNASIPULIA L, G CAVI-ARTIA, KAURAFRAICHE V, G

Rainbow trout roe with sour cream and red onion, Cavi-art with oat fraîche

YRTEILLÄ MAUSTETTUA JA PAAHDETTUA KANAA M, G YRTEILLÄ MAUSTETTUA SEITANIA M, V

Herb-roasted chicken, Herb-seasoned seitan

JOULUINEN LEIPÄVALIKOIMA, PAAHDETTUA VOITA JA LEVITETTÄ

Selection of Christmas breads, butter and spreads

PÄÄRUOAKSI | MAIN COURSES

JOULUKINKKUA, TALON KONJAKKISINAPPIA, HERNEITÄ JA LUUMUJA M, G

Traditional Christmas ham with House cognac mustard, peas and prunes

JOULUMAKKAROITA JA LÄMMINTÄ HAPANKAALTA L, G

Christmas Sausages with warm sauerkraut

LINNAPAISTI NAUDAN PAAHTOPAISTISTA L, G

Roasted beef

VEGAANINEN KARJATON PAISTI M, G, V

Vegan Karelian-Style Stew

GLÖGILLÄ MAUSTETTUJA JA PAAHDETTUJA KAUDEN KASVIKSIA, TILLIPERUNOITA M, G, V

Mulled Wine-Glazed Roasted Seasonal Vegetables, Dill Potatoes

PERUNA-, PORKKANA- JA LANTTULAATIKKOA L, G

Potato, carrot and swede casseroles

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

G = Gluteeniton/Gluten-free · L = Laktoositon/Lactose-free · M = Maidoton/Dairy-free · V = Vegaani/Vegan



JÄLKIRUOAKSI | DESSERTS

JUUSTOJA, HILLOJA JA KEKSEJÄ

Selection of Cheeses, preserves and crackers

SUKLAAMOUSSEA JA PUOLUKKAHILLOKETTA

Chocolate Mousse with lingonberry compote (also available as a vegan option)

PIENIÄ KÄPYLEIVOKSIA L, G

Mini Pine Cone Pastries

LAKKAJUUSTOKAKKUA L, G

Cloudberry Cheesecake

MARMELADEJA M, G, V, SUKLAAKONVEHTEJA JA RAAKAPALLOJA V, M

Fruit marmalades, Chocolate pralines and vegan Raw mini cakes

LÖFBERGS TUMMA LUOMUKAHVI JA TEEVALIKOIMA

Löfbergs organic dark-roast coffee and a selection of teas



BUFFET HINTA/PRICE 59,00€
LAPSET/KIDS 6V-12V 15,00€
LAPSET ALLE 6V/KIDS UNDER 6V FREE

TARJOLLA RAVINTOLA BISTRO JULIENNE KLO 14-20

Kattaukset klo 14, klo 14.30, klo 15, klo 17, klo 17.30 ja klo 18, kattauksen kesto 2 h

Menun hintaan ei voi yhdistää Friends-etuja tai muita alennuksia

VARAUKSET

TableOnline järjestelmästä tai sähköpostilla
julia.tablereservations@scandichotels.com

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

G = Gluteeniton/Gluten-free · L = Laktoositon/Lactose-free · M = maidoton/Dairy-free · V = Vegaani/Vegan