

Uudenvuoden menu 2026

viisi ruokalajia 69 €
neljä ruokalajia 65 €
kolme ruokalajia 60 €

Kaikkiin menuihin sisältyy lasillinen talon kuohuviiniä.

alkuruoka

Kalalautanen (L, saatavana gluteenittomana)
Graavattua lohta ja tillilöljyä, kylmäsavustettua kirjolohta ja sinappikreemiä, siianmätiä, smetanaa ja pikkelöityä punasipulia, nieriätartaria, kurkkua ja vihreää omenaa sekä saaristolaisleipää

väliruoka

Metsäsieniconsommé (L, G)
Paahdettuja kauden sieniä, mustaa valkosipulia ja lämmin juustoleipänen

pääruoka

Naudan sisäfileetä (L, G)
Grillattua naudan sisäfileetä, punaviini-portviinikastiketta, perunafondantia, paahdettua maa-artisokkaa, mustajuurta ja tryffeliä

tai

Nieriää (L, G)
Voissa paistettua nieriää, hummeri-samppanjakastiketta, peruna-palsternakkapyreetä, purjoa, tillilöljyä ja kirjolohenmätiä

tai

Perunagnoccheja (L)
Perunagnoccheja, metsäsieniä ja tryffeliä sekä parmesaanikastiketta

välijuustot

Suomalaisia artesaanijuustoja (L, saatavana gluteenittomana)
Vuohenjuustoa, Vilho-lehmänmaitojuustoa ja sinihomejuustoa. Päivän hilloketta, grillattua hapanjuurileipää ja siirappia

jälkiruoka

Crème brûlée (L, G)
Vaniljaista Crème brûléeta, kermaa, karamellisoitua kauraa ja puolukkacurdia

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

KUUSI PALAA



New Year’s Eve Menu 2026

Five courses €69
Four courses €65
Three courses €60

All menus include a glass of house sparkling wine.

Starter

Fish Platter (L, gluten-free option available)

Cured salmon with dill oil, cold-smoked rainbow trout with mustard cream, whitefish roe with sour cream and pickled red onion, and Arctic char tartare with cucumber and green apple. Finnish archipelago bread.

Intermediate course

Wild Mushroom Consommé (L, G)

Roasted seasonal mushrooms, black garlic and warm cheese bread

Main course

Beef Tenderloin (L, G)

Grilled beef tenderloin, red wine and port sauce, fondant potatoes, roasted Jerusalem artichoke, black salsify and truffle

or

Arctic Char (L, G)

Pan-fried Arctic char with butter, lobster and Champagne sauce, potato and parsnip purée, leek, dill oil and rainbow trout roe

or

Potato Gnocchi (L)

Potato gnocchi with wild mushrooms, truffle and Parmesan sauce

Pre-dessert cheese

Finnish Artisan Cheeses (L, gluten-free option available)

Goat’s cheese, Vilho cow’s milk cheese and blue cheese

Served with seasonal preserve, grilled sourdough bread and syrup.

Dessert

Crème Brûlée (L, G)

Vanilla crème brûlée with cream, caramelised oats and lingonberry curd

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

KUUSI PALAA