



UUDEN VUODEN MENU / NEW YEAR MENU

68,00 €/hlö

Tarjolla vain 31.12.2025

Alkuun / Starter :

Mustajuurikeittoa ja maa-artisokkaa

Paahdettua maa-artisokkapyreetä, rapeaa maa-artisokkaa ja samppanja-vaniljavaahtoa (L, G saatavana Veg)

Black salsify soup and artichoke

Roasted artichoke pure and champagne vanilla froth (LF,GF)

PÄÄRUOAKSI / MAIN COURSE

Paistettua kotimaista kuhaa

Kuhafileetä, perunakroketti, haudutettua fenkolia, sitruunaista mäti-voikastiketta (L,G)

Grilled pike perch

Pike perch filet, potato croquette, fennel and fish roe butter sauce (LF,GF)

TAI / OR

Pariloitua kotimaista härän sisäfileetä

Kokonaisena paistettua härän sisäfileetä, perunaterriiniä, juurespyreetä, portviinikastiketta (L,G)

Grilled beef filet

Grilled beef filet, potato terrine, root pure and port wine sauce (LF,GF)

TAI / OR

Metsäsieni- Savoiijinkaalikääryle

Metsäsienillä ja quinoalla täytetty savoiijinkaalikääryle, kurpitsapyreetä, paistettuja kanttarelleja, karpalo-sipulihilloketta, punaviinikastiketta (V,G)



MERIPAVILJONKI

Mushroom Savoy cabbage roll

Savoy cabbage roll filled with mushrooms and quinoa, pumpkin puree, grilled chantarells, cranberry onion jam and red wine sauce (Veg, GF)

JÄLKIRUOAKSI / DESSERT

Suklaa parfait ja appelsiinia

Suklaa parfait, appelsiini-crème anglaise ja rapea kauraa
(L, G saatavana V)

Chocolate parfait and orange

Chocolate parfait, orange crème anglaise and oat crumble (LF,GF)

*L= Laktoositon G= Gluteeniton VL= Vähälaktoosinen
VEG= Vegaaninen M= Maidoton*

L Lactose-free G Gluten-free V Vegan M Milk-free