

## B I S T R O M E N U

3 - l a j i a 5 8 €  
4 - l a j i a 6 4 €  
5 - l a j i a 7 0 €

### VALITSE ALKURUOKA - CHOOSE YOUR STARTER

#### Tartare

**Maustettu häränlihatartar, kaprismarjaa, punasipulia, macadamiapähkinää, piparjuurta ja vesikrassikreemiä**

Flavoured beef tartare, capers, red onion, macadamia nuts, horseradish and watercress cream

#### CEVICHE

**Kuhaceviche, kurkkua, yuzu-omenaa, kefiiriä, korianteripyreetä ja siianmätiä**

Pike perch ceviche, cucumber, yuzu apple, kefir, coriander puree and whitefish roe

#### Väliruoka

##### RISOTTO

**Crème de Verte -risotto, paahdettua pinjansiementä, parsaa ja pecorinojuustoa**

Delicious crème de Verte Risotto with toasted pine nuts, asparagus and pecorino cheese

### VALITSE PÄÄRUOKA - CHOOSE YOUR MAIN

#### PICCATA

**Rapeaksi leivitettyjä ahvenfileitä, pinaatti-hernepyreetä, varhaisperunaa, grillattua sitruunaa ja fenkolikastike**

Crispy baked perch fillets, spinach and pea puree, early potatoes, grilled lemon and fennel sauce

#### AGNEAU

**Grillattua karitsan ulkofileetä, yuzu-kukkakaalipyreetä, parsaa, paahdettua rosmariiniperunaa ja portviinikastiketta**

Grilled lamb striploin, yuzu cauliflower puree, asparagus, roasted rosemary potatoes and port wine sauce

#### Välijuusto

##### FROMAGE

**Pala artesaanijuustoa ja hilloketta**

A piece of artisan cheese and jam

### JÄLKIRUOKA - DESSERT

#### CHOCOLAT

**Suklaamousse 63% Vanuuri-suklaasta, raikasta kirsikkalientä ja vaniljakeksiä**

Chocolate mousse with 63% Vanuar chocolate, fresh cherry consomme and vanilla biscuit

### VIINIPARIT MENULLE - WINE PAIRING

42 €-62 €

**Jos sinulla on ruoka-aineallergioita, ilmoitathan henkilökunnalle ennen ruokatilausta.**

If you have food allergies, please inform the staff before ordering.

## A L K U R U O A T s t a r t e r s

### SALADE VERTE | 12 €

**Raikasta vihersalaattia, vesikrassia, tomaattia, paahdettua maapähkinää ja balsamico-vinaigrettea**

Fresh green salad, watercress, tomato, roasted peanuts and balsamic vinaigrette

### ESCARGOT| 15 €

**Vol-au-vent täytettynä valkosipuli-yrttivoihin muhennetuilla etanoilla ja vesikrassia**

Vol-au-vent filled with garlic-herb butter snails and watercress

### TARTARE | 18 € / 26 €

**Maustettu häränlihatartar, kaprismarjaa, punasipulia, macadamiapähkinää, piparjuurta ja vesikrassikreemiä**

Flavoured beef tartare, capers, red onion, macadamia nuts, horseradish and watercress cream

**\*Pääruokakoko sisältää ranskalaiset perunat ja aiolin.**

\*The main course size includes French fries and aioli.

### CEVICHE | 17 €

**Kuhaceviche, kurkkua, yuzu-omenaa, kefiiriä, korianteripyreetä ja siianmätiä**

Pike perch ceviche, cucumber, yuzu apple, kefir, coriander puree and whitefish roe

### VOL-AU-VENT | 15 €

**Vol-au-vent täytettynä valkosipuli-yrttivoihin muhennetuilla herkkusienillä ja vesikrassia**

Vol-au-vent filled with garlic-herb butter mushrooms and watercress

## L I S Ä K S I s i d e d i s h e s

### Artesaanileipää ja paahdettua voita | 2,5 € /hlö

Artisan bread and roasted butter

### Vihreä salaatti | 6 €

Green salad

### Parmesaaniranskalaiset ja jalopenoaiolia | 6 €

Parmesan fries with jalopeno aioli

### Crème de Verte -risotto, pinjansiementä, parsaa ja pecorinojuustoa | 11 €

Crème de Verte risotto with toasted pine nuts, asparagus and pecorino cheese

### Aioli | 3 €

Aioli mayo



## P Ä Ä R U O A T m a i n c o u r s e s

### PICCATA | 34 €

**Rapeaksi leivitettyjä ahvenfileitä, pinaatti-hernepyreetä, varhaisperunaa, grillattua sitruunaa ja fenkolikastike**

Crispy baked perch fillets, spinach and pea puree, early potatoes, grilled lemon and fennel sauce

### BOEUF 160 g | 42 €

**Grillattu härän sisäfileepihvi, Caesarsalaatti herkkusienillä, Pont Neuf -perunaa ja kermaista viherpippurikastiketta**

Grilled beef tenderloin steak, Caesar salad with mushrooms, Pont Neuf potatoes and creamy green pepper sauce

### AGNEAU | 38 €

**Grillattua karitsan ulkofileetä, yuzu-kukkakaalipyreetä, parsaa, paahdettua rosmariiniperunaa ja portviinikastiketta**

Grilled lamb striploin, yuzu cauliflower puree, asparagus, roasted rosemary potatoes and port wine sauce

### POUSSIN | 30 €

**Schnitzel kananpojasta, sydänsalaattia Dijon-kastikkeella, paahdettua varhaisperunaa ja rakuunalintulientä**

Chicken Schnitzel, heart salad, Dijon dressing, roasted early potatoes and bird broth with tarragon

## K L A S S I K O T c l a s s i c s

### BOM BURGER | 25 €

**Grillattu härän jauhelihapihvi, cheddar, marinoitua sipulia, rucolaa, jalopenomajoneesi ja parmesaaniranskalaiset**

Grilled minced beef patty, cheddar, marinated onions, jalopeno mayonnaise, arugula and parmesan fries

### SALADE DE GAMBAS | 17 € / 25 €

**Grillattuja jättikatkarapuja, paahdettua vuohenjuusto-valkosipulileipää, pecorinojuustoa, raikasta salaattia ja aiolia**

Grilled king prawns, toasted goat cheese and garlic bread, pecorino cheese, fresh salad and aioli

### RISOTTO | 25 €

**Crème de Verte -risotto, paahdettua pinjansiementä, parsaa ja pecorinojuustoa**

Crème de Verte risotto with toasted pine nuts, asparagus and pecorino cheese

### MOULES 500 G | 29 €

**Sitruunaruoho-valkosipuliliemessä keitettyjä sinisimpukoita, ranskanperunoita, aiolia ja hapanjuurileipää**

Mussels cooked in lemongrass-garlic broth, French fries, aioli and artisan bread

## J Ä L K I R U O A T d e s s e r t s

### CRÈME CAMEL | 14 €

**Karamellivanukas, passionhedelmää ja kookossorbet**

Caramel pudding, passion fruit and coconut sorbet

### CHOCOLAT | 14 €

**Suklaamousse 63% Vanuuri-suklaasta, raikasta kirsikkalientä ja vaniljakeksiä**

Chocolate mousse with Vanuar chocolate, fresh cherry consomme and vanilla biscuit

### FROMAGE | 14 €

**Parhaita kotimaisia ja ranskalaisia artesaanijuustoja ja hilloketta**

Artisan cheese from Finland and France with jam

### SORBET | 8 €

**Päivän sorbet à la Bistro O mat**

Sorbet of the day à la Bistro O mat

### PETIT FOURS | 10 €

**Käsintehtyjä suklaakonvehteja à la Suklaa Täplä**

Handmade chocolate pralines à la Suklaa Täplä

## B A A R I N H E R K U T b a r s n a c k s

### Artesaanileipää ja paahdettua voita | 2,5 € /hlö

Artisan bread and roasted butter

### Marinoituja vihreitä Chubadedos-oliiveja | 6 €

Marinated green Chubadedos olives

### Parmesaaniranskalaiset ja jalopenoaiolia | 6 €

Parmesan fries with jalopeno aioli

### Tartare | 10 €

**Maustettu häränlihatartar, kaprismarjaa, punasipulia, macadamiapähkinää, piparjuurta ja vesikrassikreemiä**

Flavoured beef tartare, capers, red onion, macadamia nuts, horseradish and watercress cream



**LIHAN ALKUPERÄ**  
Härkä - Suomi kanaipoika - Ranska  
Karitsa - Suomi, Köyliö