

JOULUMENU

59 € 3 ruokalajia | 66 € 4 ruokalajia | 77 € 5 ruokalajia

Talon inkivääri-rommisglögi 14 €
House ginger rum mulled wine

Talon inkivääri-omenaglögi 10 €
House ginger apple mulled wine

ALKURUOAT / STARTERS

BLINI

Rapea voissa paistettu tattariblini, siianmätää, savustettua hapankermää ja punasipulia (l, g)
Crispy buckwheat blini fried in butter, whitefish roe, smoked sour cream, and red onion

tai / or

TOPINAMBUR & TRYFFEL

Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, hasselpähkinäkreemiä ja talvitryffeliä (l, g, k, veg*)
Light Jerusalem artichoke soup, hazelnut cream and winter truffle

PÄÄRUOAT / MAIN COURSES

RISOTTO

Herkkutattirisottoa, haudutettua pinaattia ja rapeaa lehtikaalia (l, g, k, veg*)
Delicious mushroom risotto, braised spinach and crispy kale

tai / or

OMBLE CHEVALIER & NOILLY PRAT BEURRE BLANC

Sitruuna-timjamivoissa haudutettua nieriäfileetä, hiillostettua purjosipulia, kirjolohenmätää
Lapin puikulaperunapyreetä ja Noilly Prat Beurre Blanc (l, g)
Char fillet braised in lemon thyme butter, charred leek, rainbow trout roe Lapland potato purée and Noilly Prat Beurre Blanc

tai / or

RENNE & CAP

Grillattua poron sisäpaistia, poronpotka-herkkutatti ragu, Lapin puikulaperunapyreetä
ja hiillostettua kerma-katajanmarjakastiketta (l, g)
Grilled reindeer tenderloin, reindeer shank and wild mushroom ragout, Lapland potato purée and charred cream and juniper

JÄLKIRUOKA / DESSERT

PISTACHE & ABRICOTIER

Pistaasi-manteli-aprikoosi tartaletti, sitrusemmenttia ja kardemummajäätelöä (l)
Pistachio-almond-apricot tartlet, citrus meringue and cardamom ice cream

LISÄKSI / EXTRA COURSES

FROMAGE

Pala ranskalaista juustoa ja luumuhilloketta + 7 € (l, g, veg*)
A piece of French cheese and plum compote

POIREAU & OUEFS DE TRUITE

Hiillostettua purjosipulia, savustettua hapankermää, taimenen mätää ja rapeaa perunaa (l, g, veg*)
Charred leeks, smoked sour cream, trout roe and crispy potatoes

Viiniparit menulle 45-55 €
Wine Pairings

Alkoholiton juomamenu 32-40 €
Non-alcoholic beverage menu