

## ALKURUOKAT starters

### PAIN DE LA MAISON | 4 €

Juureen leivottua hapanjuurileipää,  
talon mallasleipää ja paahdettua voita  
Baked sourdough bread, house malt bread and roasted  
butter

### SALADE DE VERTE | 10 €

Vihersalaattia ja sitruunavinegrettiä  
Green salad with lemon vinaigrette

### BLINI | 18 €

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

### POIREAU & CAVIA-ART VÉGÉTAL | 16 €

Hiilostettua purjosipulia, savustettua hapankermää,  
merilevä cavi-artia ja rapeaa perunaa  
Charred leeks, smoked sour cream, seaweed cavi-artia, and  
crispy potatoes

### TOBINAMBUR & TRUFFE | 15 €

Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, pikkelöityjä sieniä,  
hasselpähkinäkreemiä ja talvitryffeliä  
Creamy Jerusalem artichoke soup, pickled mushroom,  
hazelnut cream, and winter truffles

## JÄLKIRUOKAT desserts

### CRÈME BRÛLÉE | 14 €

Rosmariinilla maustettu Crème Brûlée, puolukkasorbet  
ja tummasuklaa kristallia  
Crème brûlée flavored with rosemary, lingonberry  
sorbet, and dark chocolate crystals

### PISTACHE & ABRICOTIER | 14 €

Pistaasi-manteli-aprikoositartaletti, sitrusmarenkia ja  
kardemummajäätelöä  
Pistachio-almond-apricot tartlet, citrus meringue, and  
cardamom ice cream

### FROMAGE | 14 €

Ranskalainen juustovalikoima, omenahilloketta ja  
näkkileipää  
French cheese selection with apple jam compote and  
biscuit

### SORBET | 8 €

Päivän sorbet à la Bistro O mat  
Sorbet of the day à la Bistro O mat

## PÄÄRUOKAT mains

### OMBLE CHEVALIER | 33 €

Sitruuna-timjamivoissa haudutettua nieriäfileettä,  
hiilostettua purjosipulia, kirjolohenmätää, Lapin  
puikulaperunapyreetä ja Noilly Prat Beurre Blanc  
Lemon-thyme butter-braised char fillet, charred leek,  
rainbow trout roe, Lapland potato purée, and Noilly Prat  
Beurre Blanc

### MOULES & FRITES | 29 €

Akvaviittikermassa haudutettuja sinisimpukoita,  
hapanjuurileipää, ranskalaiset perunat ja aioli  
Mussels braised in aquavit cream, sourdough bread, French  
fries, and aioli

### RENNE | 44 €

Puuhiiligrillattua poron sisäpaistia, poronpotka-  
herkkutatti raguta, Lapin puikulaperunapyreetä ja  
hiilostettua kerma-katajanmarjakastiketta  
Charcoal-grilled reindeer tenderloin, reindeer shank ragout,  
Lapland potato purée, and charred cream and juniper berry  
sauce

### BOM BURGER | 26 €

Grillattu härän jauhelihapihvi, perunabriossi, pekonia,  
cheddarjuustoa, karamellisoitua sipulia, mustapippuri-  
konjakkimajoneesia ja ranskalaisia perunoita  
grilled beef patty, potato brioche, bacon, cheddar cheese,  
caramelized onions, black pepper cognac mayonnaise, and  
French fries

### SALADE DE GAMBAS | 25 €

Grillattuja jättikatkarapuja, paahdettua vuohenjuusto-  
valkosipulileipää,  
pecorino juustoa ja raikasta salaattia sekä aiolia  
Grilled king prawns, toasted goat cheese and garlic bread,  
pecorino cheese, fresh salad and aioli

### RISOTTO AUX CÈPES | 25 €

Herkkutattirisottoa, haudutettua pinaattia, rapeaa  
lehtikaalia ja parmesania  
Creamy cep risotto, braised spinach, crispy kale and  
Parmesan cheese

## J O U L U M E N U

59 € 3-lajia 1 alkuruoka, 1 pääruoka, 1 jälkiruoka

66 € 4-lajia 1 alkuruoka, 1 pääruoka, 1 välijuusto, 1  
jälkiruoka



Jos sinulla on ruoka-aineallergioita, ilmoitathan  
henkilökunnalle ennen ruokatilausta.  
If you have food allergies, please inform  
the staff before ordering.

# SUNNUNTAI MENU

