



АПЕРИТИВЫ

ШАМПАНСКОЕ 12,00 €/ 100 мл 69,00 €/ бут
-Champagne Palmer & Co Brut Reserve

ДЖИН ТОНИК 11,50 €
-40 мл джина Bathtub, тоник, лед и лимон

SOURZ 9,50 €
- 20 мл водки Коскенкорва, 20 мл яблочного ликёра, джинжер эль,
клюквенный сок, лайм и лед

КЛЮКВЕННОЕ ИГРИСТОЕ безалкогольное 7,50 €

МЕНЮ ПО РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА

МЕНЮ 1.

Суп-капуччино с грибами-лисичками

Оленьё филе

Охлажденный шоколадный торт

Цена 59,00 €

МЕНЮ 2.

Блины

Судак

Шоколадные эклеры

Цена 52,00

ЗАКУСКИ ALKURUOAT

УЛИТКИ ESCARGOTS (L)	13,90
-улитки, запеченные с маслом и чесноком (valkosipulivoilla) или с сыром «Горгонзола» (gorgonzola-juustolla) и фирменный хлеб.	
БЛИНЫ VLINI (L,G)	16,80
-по традиционному рецепту, из гречневой муки с закваской, с икрой ряпушки, сметаной и луком.	
СУП-КАППУЧЧИНО С ГРИБАМИ ЛИСИЧКАМИ ФИРМЕННЫЙ ХЛЕБ KANTTARELLI- CARPUCCINO (L)	9,80/ 16,40
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» CAESARSALAATTI (L)	9,80/ 16,00
• С ОЛЕНИНОЙ PORONPAASTILLA • С МЯСОМ РЕЧНЫХ РАКОВ JOKIRAVUILLA • С КОПЧЕНОЙ РЯПУШКОЙ SAVUMUUKUILLA	
-салат, рукола, крутоны, сыр «Пармезан» и соус «Цезарь».	
ТАПАСЫ-АССОРТИ ДЛЯ ДВОИХ TAPASLAUTANEN KANDELLE (L)	18,40
-серранский окорок, салями, оленина, сыры, маслины, джем из инжира, хлеб.	
САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ VIHERSALAATTI (M, G)	6,50
-салат, паприка, томаты, огурец, орешки, семечки и соус-винегрет.	
ФИРМЕННЫЙ ХЛЕБ И СЫРНАЯ НАМАЗКА С ЧИЛИ TALON LEIPÄANNOS JA CHILITUOREJUUSTOA (L)	3,80

САЛАТЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ SALAATIT & HERKUT

ПАСТА С ОВОЩАМИ KASVISPASTA (M, вегетарианское блюдо)	17,50
СВЕКОЛЬНОЕ РИЗОТТО С ТРЮФЕЛЯМИ И ПОРТОБЕЛЛО TRYFFELI- PUNAJUURIRISOTTOA JA PORTOBELLOA (L,G)	19,50
-шампиньон-портобелло с козьим сыром и джем из инжира.	
ТОСТ С ОЛЕНИНОЙ POROLEIPÄ (L)	21,50
-жаркое из оленины, хрустящий бекон, карамелизованный лук, соус из грибов-лисичек, свежий салат.	
САЛАТ С УТИНЫМ МЯСОМ ANKKASALAATTI (L,G)	19,50
-тушеная утка, карамелизованный лук, томаты, маринованные с тимьяном, маслины, груша, свежий салат, соус на рыбном бульоне с кунжутом.	

БЛЮДА-ГИЛЬ GRILLISTÄ

ПЕЧЕНКА À LA MONTE МАКСАА МОНТЕН ТАРААН (L, G) 23,50
–тонкие ломтики сочной печенки панерованные в сухарях и обжаренные в масле, бекон, грибы, соус из красного вина, брусника и пюре из картофеля с пастернаком.
КЛАССИЧЕСКОЕ БЛЮДО Изменения в состав не вносятся!

ФИЛЕ СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ TUNTURIPORONFILEETÄ (L,G) 39,80
–филе оленя, жареное до степени медиум, темный соус и свекольное ризотто.

ЖАРКОЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ TUNTURIPORON KÄRISTYSTÄ (L,G) 27,00
- пюре из картофеля и пастернака, брусника.

БИФШТЕКС С ПЕРЦЕМ À LA MONTE PIPPURIPINVI (L, G) 35,80/ 43,80
–вырезка 200 г. или 300 г., соус на сливках из красного вина, картофель дольками.

БИФШТЕКС И САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С МЯСОМ РЕЧНЫХ РАКОВ 35,00/43,00
HÄRÄNFILEETÄ JA JOKIRAPU- CAESARSALAATTIA (L)
–говяжья вырезка 200 г. или 300 г. и масло с пряностями.

БИФШТЕКС ПО-КАПИТАНСКИ КАРТЕENIN PINVI [L, G] 35,80/ 43,80
– говяжья вырезка 200 г. или 300 г., карамелизованный лук, соус из грибов-лисичек с красным вином и картофель дольками.

БИФШТЕКС-ГРИЛЬ ШЕФА GRILLIMESTARIN PINVI (L, G) 23,50
–шницель из говяжьего филе 200 г., масло с пряностями и картофель-фри.

БИФШТЕКС С ЧИЛИ SNILNÄRKÄÄ (L, G) 25,50
–говяжье филе 200 г., соус на сливках с чили и картофель дольками.

УТКА АНККАА (L,G) 29,50
–тушеная утиная ножка, соус из красного вина, тушеная красная капуста и пюре из картофеля и пастернака.

ЦЫПЛЕНОК ПО-КАТАЛАНСКИ 21,80
BROILERINFILEETÄ KATALONIALAISEEN ТАРААН
–винный соус на сливках с чили, речные раки и пюре из картофеля и пастернака.

ЦЫПЛЕНОК ПО-ГОРСКИ VUORISTON BROILERIA (L,G) 21,80
–соус из грибов-лисичек и картофель дольками.

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ ПОДЖАРКИ БИФШТЕКСОВ

СЫРОЙ RAAKA 24° C ок.10 мин	МЕДИУМ- MEDIUM- 45° C ок.15 мин	МЕДИУМ MEDIUM 53° C ок.20 мин	МЕДИУМ+ MEDIUM + 58° C ок.25 мин	ПРОЖАРЕННЫЙ KYPSÄ 72° C ок.30 мин
--------------------------------------	--	--	---	--

Для поддержания высокого качества бифштексов, мы не жарим бифштексы 300 гр. до полной готовности.

Все виды используемого мяса произведены в Финляндии кроме утки, выращенной во Франции.

КАЛА РЫБА

СУДАК ИЗ ОЗЕРА КИВИЯРВИ KIVIJÄRVEN KUHAА (L,G) 25,80
–филе судака из озера Кивиярви, жареное в масле, соус «Голландез»
с трюфелем и пюре из картофеля и пастернака.

ГАРНИР LISÄKE, гарнир порции можно поменять бесплатно;

- картофель-фри ranskanperunat
- картофель дольками lohkopерunat
- салат зеленый vihersalaatti
- пюре из картофеля и пастернака peruna-palsternakкаpyreetä

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОРЦИЯ ГАРНИРА LISÄKEANNOS 4,00 €

- картофель-фри ranskanperunat
- картофель дольками lohkopерunat
- салат зеленый vihersalaatti
- свекольное ризотто punajuuririsotto
- тушеные корнеплоды juurekset
- салат «Цезарь» с мясом речных раков jokirapu-Caesar salaatti
- пюре из картофеля и пастернака peruna-palsternakкаpyreetä

L = без лактозы G = без глютена M= без молока

ДЕТСКОЕ МЕНЮ LASTEN RUOAT

ребенок/подросток

ТЕФТЕЛИ LINAPULLAT (L) 7,50/12,00
–картофель-фри и салат.

СУДАК КУНАА (L,G) 7,50/15,00
–жареное филе судака, пюре из картофеля и пастернака и салат.

ЦЫПЛЕНОК BROILERIA (L,G) 7,50/15,00
–жареная куриная грудка, масло с пряностями, картофель-фри и салат.

ПЕЧЕНКА МАКСАА (L,G) 7,50/15,00
–тонкие ломтики сочной печенки панерованные в сухарях
и обжаренные в масле, бекон, грибы, соус из красного вина,
брусника и пюре из картофеля с пастернаком.

ЖАРКОЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ TUNTURIORON KÄRISTYSTÄ (L,G) 10,00/17,00
– пюре из картофеля и пастернака, брусника.

БИФСШТЕКС NÄRKÄÄ (L, G) 16,00
–говяжья вырезка 100 г., соус на сливках с перцем и картофель дольками.

ГОВЯЖИЙ ШНИЦЕЛЬ LENTIRINVI (L,G) 10,00
–шницель из говяжьего филе 100 г., картофель-фри,
масло с пряностями и салат.

Удерживаем право на изменения. Зима 2020

ДЕСЕРТЫ JÄLKIRUOAT

ШОКОЛАДНЫЙ ЭКЛЕР SUKLAINEN TUULINATTU (L)	9,40
- шоколадное мороженое, малина и кленовый сироп	
КАРАМЕЛЬНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ И МАЛИНОВЫЙ ШЕРБЕТ KINUSKI CREME BRULEE & VADELMASORBEETA (L,G)	9,20
ОХЛАЖДЕННЫЙ ФИРМЕННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ JÄÄDYTETTYÄ TALON SUKLAAKAKKUA (L,G)	9,40
-теплый шоколадный соус с корицей	
МОРОЖЕНОЕ-СЮРПРИЗ ОТ ШЕФА КОКИН JÄÄTELÖYLLÄTYS	9,80
-три сорта мороженого или шербета. Соус и украшение по выбору шефа.	
НА СОН ГРЯДУЩИЙ NUKKUMATTI (с алкоголем)	12,50
-горячее какао, ванильное мороженое и финский коньяк.	
СЫРЫ-АССОРТИ JUUSTOLAUTANEN (L,G)	9,50
-три сорта сыра, груша и джем из инжира	
МОРОЖЕНОЕ И ШЕРБЕТЫ JÄÄTELÖT JA SORVETIT, включают соус	4,50
• ванильное по старинному рецепту vanhanajan vanilja (L,G)	
• шоколадное suklaa (L,G)	• клубничное mansikka (L,G)
• ирисковое toffee (G)	• лакричное lakritsi (L,G)
• шербет клубничный mansikkasorbee (M,G)	
• шербет малиновый vadeldmasorbee (M,G)	
• соус шоколадный suklaakastike	• клубничное варенье mansikkahillo
• соус карамельный kinuskikastike	• соус лакричный lakritsikastike

НАПИТКИ JUOMAT

Coca-Cola, Zero Cola, Fanta, Sprite 0,25 бут	3,00
Von Aqua 0,25 бут	3,00
Свежий сок (апельсин appelsiini, яблоко omena, клюква karpalo)	3,00
Вода Vesi	1,00
Kronenbourg Lager 5% 0,25/0,5	5,00/8,50
Kronenbourg 1664 Blanc, пиво пшеничное 4,5% 0,25/0,5	5,00/8,50
Пиво Karhu 4,6% 0,33 бут	6,00
Пиво Sandels 4,7% 0,33 бут	6,00
Пиво Kilkeny 0,44 банка	7,50
LightBeer, пиво без глютена 0,5 банка	7,50
Panimo Kiisken Maininki, темный портер с дымком 7,5 % 0,5 бут	9,50
PanimoKiisken Das Boot, German Ale 6% 0,5 бут	9,50
Сидр Crowmoor Extra Dry apple 0,33 бут	6,80
Сидр Somersby Pear 0,33 бут	6,80
Джин-тоник Long Drink 0,33 бут	6,80
Джин-тоник клюквенный Karpalo Long Drink 0,33 бут	6,80
Kronenbourg 1664 Blanc, пиво безалкогольное 0,33 бут	6,00
Brooklyn Special Effects, пиво безалкогольное 0,35 бут	6,00
Somersby Apple, сидр безалкогольный 0,33 бут	6,00