



## MENU NOËL

*Tänä vuonna päätimme tehdä jotain uutta ja liityimme Malmin lähipellon – Green City Farmin kumppaniksi. Olimme mukana vihannesten ja yrttien kylvössä sekä sadonkorjuussa. Osa Carelian vihanneksista ja yrteistä on siis omasta lähipellostamme, jotka olemme säilöneet ja varastoineet teitä varten. Maultaan uniikit raaka-aineet kasvavat avomaalla taivaan alla osaavien puutarhureiden hoivassa.*

### KAMPASIMPUKKA & KAVIAARIA

Sokerisuolattua Japaninmeren Hokkaido kampsimpukkaa,  
kaviaaria ja marinoitua salottisipulia  
tai

### PALSTERNAKKEITTOA, TALVIOMENAA & VUOHENJUUSTOA

Silkistä keittoa paahdetusta oman pellon palsternakasta, punaposkista talviomenaa  
ja klassista ranskalaista vuohenjuustoa

\*\*\*

### SELLERICONFIT & MUSTAA TRYFFELIÄ

Ranskalaiseen tapaan haudutettua juuriselleriä, le puy-linssejä ja sieniä  
tai

### PAAHDETTUA NIERIÄÄ & BEURRE BLANC AU NOISETTE

Nieriää Kankaanpäätä, ranskalaista voi-valkoviinikastiketta  
maustettuna hasselpähkinällä ja porkkanaconfit

tai

### HIILIGRILLATTUA PORSAAN PLUMAA & OSTERIVINOKASTA

Kotimaisen mallasporsaan lavan yläpuolelta leikattu murea osa,  
osterivinokasta, marinoitua kaalia omalta pellolta ja linsi-cassoulet

\*\*\*

### JUUSTOVALIKOIMA

Kolmea juustoa

\*\*\*

### MOUSSE AU CHOCOLAT MANJARI

Klassista moussea Manjarisuklaasta ja armanjakilla maustettua aprikoosia  
tai

### SITRUUNAPOSSET & TYRNIÄ

Yrteillä ja suolasitruunalla maustettu vanukas ja marinoitua tyrniä

3 ruokalajia 54€  
(alku- pää- & jälkiruoka)

4 ruokalajia 59€  
(juustoilla)

5 ruokalajia 68€  
(molemmat alkuruoat & välijuustot)

# CARELIA —BRASSERIE—

## MENU NOËL

*This year we decided to do something new and joined our forces with Green City Farm in Malmi.  
Most of the vegetables and herbs you find on our menu comes now from our own field.  
These unique produces grow open land and are taken care of the field's own gardeners.*

### SCALLOP & CAVIAR

Sugar salted Hokkaido scallop from Sea of Japan,  
caviar and marinated shallot onion

or

### PARSNIP SOUP, WINTER APPLE & GOAT CHEESE

Silky soup made from our own fields parsnips,  
winter apple and classic French goat cheese

\*\*\*

### CONFIT CELERIAC & BLACK TRUFFEL

Celeriac braised in French way, le puy-lentils and mushrooms

or

### ROASTED ARCTIC CHAR & BEURRE BLANC AU NOISETTE

Finnish Arctic char, French butter-white wine sauce seasoned  
with hazelnut and confit carrot

or

### CHAR GRILLED PORK & OYSTER MUSHROOM

Finnish pork pluma, oyster mushrooms,  
marinated cabbage from our own field and lentil cassoulet

\*\*\*

### ASSORTMENT OF CHEESES

Three cheeses

\*\*\*

### MOUSSE AU CHOCOLAT MANJARI

Classic mousse from Manjari chocolate and Armagnac seasoned apricot

or

### LEMON POSSET & SEA BUCKTHORN

Pudding seasoned with herbs and salt lemon and marinated sea buckthorn berry

3 courses 54€

(starter, main course & dessert)

4 courses 59€

(with cheese)

5 courses 68€

(with both starters & cheese)