



## SYYSMENU

*Viime vuonna jo liityimme Malmin lähipellon – Green City Farmin kumppaniksi. Menu on suunniteltu inspiroituen sesongista ja omasta sadosta. Olimme mukana vihannesten ja yrttien kylvössä sekä sadonkorjuussa. Suurin osa Carelian vihanneksista ja yrteistä on siis omasta lähipellostamme. Maultaan uniikit raaka-aineet kasvavat avomaalla taivaan alla osaavien puutarhureiden hoivassa.*

### SALADE LA SAISON AU ROQUEFORT

Salaatti oman pellon vihanneksista, Roquefort-dressing ja karamellisoitua saksanpähkinää  
tai

### KESÄKURPITSAKEITTOA & VUOHENJUUSTOA

Silkkistä kesäkurpitsakeittoa ja klassista ranskalaista vuohenjuustoa

\*\*\*

### FREGOLA SARDA & VILLISIENIÄ

Sardinialaista jyväpastaa, yrttejä omasta pellosta  
ja 24 kuukautta kypsytettyä parmesania

tai

### NIERIÄÄ & BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE

Paahdettua nieriää, ranskalaista voi-samppanjakastiketta,  
mätiä ja oman pellon kyssäkaalia

tai

### LAMB NAVARIN AUTOMNE

Pitkään haudutettua ja hiiligrillattua säkyläläistä karitsaa,  
oman pellon kaaleja ja sesongin sieniä

\*\*\*

### JUUSTOVALIKOIMA

Kolmea juustoa ja hunajaa oman peltomme viereiseltä hunajatilalta

\*\*\*

### ÎLE FLOTTANTE - KELLUVA SAARI

Haudutettua marenkia, crème anglaise-vaniljakastiketta ja mantelikrokanttia  
tai

### SYYSOMENAA & VALKOSUKLAATA

Manteliileivonnainen ja sorbettia sesongin kotimaisista omenoista,  
paahdettua omenahilloketta sekä valkosuklaata

3 ruokalajia 52€

(alku-, pää- ja jälkiruoka)

4 ruokalajia 58€

(juustoilla)

5 ruokalajia 62€

(molemmat alkuruoat & välijuustot)



## AUTUMN MENU

### SALADE LA SAISON AU ROQUEFORT

Salad from seasons vegetables, Roquefort dressing and caramelized walnuts

or

### ZUCCHINI SOUP & GOAT CHEESE

Silky zucchini soup with classic French goat cheese

\*\*\*

### FREGOLA SARDA & WILD MUSHROOMS

Sardinian pasta with selected herbs from our own field  
and 24 months aged parmesan

or

### ROASTED ARCTIC CHAR & BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE

Finnish Arctic char with beurre blanc sauce, roe and kohlrabi from our own field

or

### LAMB NAVARIN AUTOMNE

Slowly cooked and char grilled Finnish lamb  
with cabbages from our own field and seasons mushrooms

\*\*\*

### FROMAGE

Cheese assortment with honey from Malmi

\*\*\*

### ÎLE FLOTTANTE – FLOATING ISLAND

Meringue, crème anglaise- vanilla custard and almond brittle

or

### LATE-SEASON APPLE & WHITE CHOCOLATE

Almond pastry with sorbet made by domestic seasons apples,  
roasted apple compote and white chocolate

3 courses 52€

(starter, main course & dessert)

4 courses 58€

(with cheese)

5 courses 62€

(with both starters & cheese)