



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 yrtteistä on siis omasta lähipeleistämme. 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

KURPITSAKEITTOA & VUOHENJUUSTOA

Silkistä kurpitsakeittoa ja klassista ranskalaista vuohenjuustoa

FREGOLA SARDA & VILLISIENIÄ

Sardinialaista jyväpastaa, yrttejä omasta pellostaa
ja 24 kuukautta kypsytettyä parmesania

tai

NIERIÄÄ & BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE

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

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

Mantelileivonnainen 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)

CARELIA

— BRASSERIE —

AUTUMN MENU

SALADE LA SAISON AU ROQUEFORT

Salad from seasons vegetables, Roquefort dressing and caramelized walnuts

or

PUMPKIN SOUP & GOAT CHEESE

Silky pumpkin 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 vegetables 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)