



MENU NOËL

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 omasta lähipellostamme. Maultaan uniikit raaka-aineet kasvavat avomaalla taivaan alla osaavien puutarhureiden hoivassa.

LUONNONSIIKAA & KAVIAARIA

Kotimaista villinä kasvanutta siikaa aromiliemessä marinoituna ja kaviaaria

tai

PALSTERNAKKAKEITTOA & SAINTE- MAUTRE DE TOURANE

Silkkistä keittoa oman pellon paahdetusta palsternakasta ja oljessa kypsytettyä vuohenjuustoa Ranskan Tourainesta

KURPITSAA & MUSTAA TRYFFELIÄ

Paahdettua kurpitsaa omalta pellolta, linssi-cassoulet ja sieniä

tai

PAAHDETTUA NIERIÄÄ & BEURRE ROUGE AU BEAUJOLAIS

Ranskalaista voi-punaviinikastiketta Beaujolais-alueen viinistä, porkkanaconfit ja herkkusieni-crudités

tai

HIILIGRILLATTUA VILLISIKAA & HASSELPÄHKINÄÄ PIEMONTESTA

Puuhiiligrillissä matalalla lämmöllä pitkään haudutettua villisian niska, tryffelillä maustettua kaaliraguuta ja marinoitua punakaalia

JUUSTOVALIKOIMA

Kolmea juustoa

MANJARI POT DE CREME & HAPANKIRSIKKAA

Suklaavanukas tummasta Manjari-suklaasta, hapankirsikkajäätelöä ja pistaasia

tai

TALVIOMENA-CLAFOUTIS & CRÈME ANGLAISE

Mantelipannukakkua Ranskan Limousin alueelta ja vaniljakastiketta tuoreesta Madagaskarin vaniljasta

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

4 ruokalajia 59€
(juustoilla)

5 ruokalajia 68€
(molemmat alkuruoat & välijuustot)



MENU NOËL

*We have 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.*

WILD WHITE FISH & CAVIAR

Finnish white fish marinated in aroma broth with caviar

or

PARSNIP SOUP & SAINTE- MAUTRE DE TOURANE

Silky soup from own fields roasted parsnips and
straw-ripened goat cheese from Touraine

PUMPKIN & BLACK TRUFFLE

Roasted pumpkin from our own field, lentil cassoulet and mushrooms

or

ROASTED ARCTIC CHAR & BEURRE ROUGE AU BEAUJOLAIS

French butter-red wine sauce, carrot confit and champignon crudités

or

CHAR GRILLED WILD BOAR & HAZELNUT FROM PIEDMONT

Wild boar neck braised slowly in charcoal grill,
cabbage ragout and marinated red cabbage

ASSORTMENT OF CHEESES

Three cheeses

MANJARI POT DE CREME & SOUR CHERRIES

Chocolate pudding from dark Manjari chocolate,
sour cherry ice cream and pistachio

or

WINTER APPLE CLAFOUTIS & CRÈME ANGLAISE

Almond pancake from Limoux, France
and sauce from fresh Madagascar vanilla

3 courses 54€

(starter, main course & dessert)

4 courses 59€

(with cheese)

5 courses 68€

(with both starters & cheese)