

CARELIA

—BRASSERIE—

Syksy on Careliassa sadonkorjuun juhlaa. Nostamme oman peltomme Malmin Green City Farmin satoa ja ruokalistamme onkin suunniteltu pellon ehdoilla. Osa vihanneksista ja yrteistä ovat siis omasta lähipellostamme. Maultaan uniikit raaka-aineet kasvavat avomaalla taivaan alla osaavien puutarhureiden hoivassa. Sienet ja marjat tulevat tuoreena lähimetsistä hovisienestäjältämme Mikko Haveriselta, jonka kanssa yhteistyö on kestänyt jo 12 vuotta. Halusimme lisäksi nostaa kotimaisen villikalann jalustalle sekä tukea Säyläläistä pienleikkaamoa Lallin lammasta, joka tunnetaan korkeasta laadusta.

SYYSMENU 14.8-24.9

KESÄKURPITSA CARPACCIO & VUOHENJUUSTOA

Hunajaa oman pellon viereiseltä mehiläistarhalta, sitruunaverbenaa ja pinjansiemeniä
tai

PAIN AUX CHAMPIGNONS

Paistettuja villisiemeniä lähimetsistä, valkosipulia ja paahdettua leipää

LÉGUME DU JOUR

Päivän juures omalta pellolta, belugalinssi-cassoulet,
hovisienestäjän sieniä ja kasvisdemi-glase pellon antimista
tai

VILLISIKAAN BEURRE BLANC AU RIESLING

Höyrytettyä kyssäkaalia, mätiää ja rieslingillä maustettua voi-valkoviinikastiketta,
saatavuuden mukaan muuta villikalaa
tai

HIILIGRILLATTUA KARITSAA & CYLINDRA-PUNAJUURTA

Karitsaa 16 tuntia haudutettuna, paahdettua punajuurta
ja kastiketta karitsan haudutusliemestä, punajuuresta ja punaviinistä

JUUSTOVALIKOIMA

Kolmea juustoaa

ÎLE FLOTTANTE – KELLUVA SAARI

Klassinen ranskalainen jälkiruoka. Pehmeää ilmavaa marenkia,
crème anglaise -vaniljakastiketta ja rapeaa suolamantelikrokanttia
tai

PANNACOTTA AU CHOCOLAT BLANC

Valkosuklaapannacotta ja metsämästikoita,
saatavuuden mukaan muuta metsämarjaa

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

4 ruokalajia 59€
(juustoilla)

5 ruokalajia 68€
(molemmat alkuruoat)



AUTUMN MENU 14.8-24.9

ZUCCHINI CARPACCIO & GOAT CHEESE

Honey from apiary next to our own field, lemon verbena and pine nuts
or

PAIN AUX CHAMPIGNONS

Fried wild mushrooms from nearby forests, garlic and roasted bread

LÉGUME DU JOUR

Root vegetable of the day from our own field, beluga lentil cassoulet,
mushrooms from our own mushroom picker and vegetarian demi-glace
or

WILD WHITEFISH BEURRE BLANC AU RIESLING

Steamed kohlrabi, roe and white wine-butter sauce seasoned with riesling
(fish may vary on availability)

or

CHAR GRILLED LAMB & CYLINDRA BEETROOT

16 hours braised lamb, roasted beetroot and
sauce made from lamb broth, beetroot and red wine

ASSORTMENT OF CHEESES

Three cheeses

ÎLE FLOTTANTE – FLOATING ISLAND

Classic French dessert. Soft meringue,
crème anglaise-vanilla custard and crispy salted almond brittle
or

PANNACOTTA AU CHOCOLAT BLANC

White chocolate pannacotta with forest blueberries
(berries may vary on availability)

3 courses 54€

(starter, main course & dessert)

4 courses 59€

(with cheese)

5 courses 68€

(with both starters & cheese)