CARELIA
BRASSERIE

Carelia toimii Malmin lähipellon – Green City Farmin kumppanina. Menu on suunniteltu inspiroituen sesongista ja omasta sadosta, jonka maut olemme säilöneet talven varalle. Suurin osa Carelian vihanneksista ja yrteistä on siis omasta lähipellostamme. Maultaan uniikit raaka-aineet kasvavat avomaalla osaavien puutarhureiden hoivassa. Inspiraationa toimii myös matkamme Göteborgiin, joka on pohjoismaisen kala- ja äyriäiskaupan mekka. Pääsimme näkemään raaka-aineiden ainutlaatuisen tuoreuden ja korkean laadun. Nostamme jalustalle kylmien vesien tuntemattoman, arvostetun turskaheimoon kuuluvan molvan sekä muut turskaheimoon kuuluvat kalakannat. Tämä pohjameren kala omaa hienostuneen elegantin rakenteen ja mehevyyden. Yhdistämme ylpeydellä huippuluokan raaka-aineet perinteiseen ranskalaiseen keittotaitoon.

MENU NOËL

LINGUE BLEUE & CAVIAR
Galantiini sokerisuolatusta molvasta (turskakalasta saatavuuden mukaan),
tuoretta kaviaaria ja salottisipuli-mignonette
tai
SELLERIKEITTOA & TRYFFELIÄ
Tryffelisuolalla maustettua keittoa oman pellon Monarch-juuriselleristä
***

PALSTERNAKKACONFIT & KASTANJAA
Halblange Weiße-palsternakkaa omalta pellolta,
kastanjapyrettä ja rakuunaa
tai
NIERIÄÄ & SAUCE AUX FRUITS DE MER
Puikulaperunapyrettä ja äyriäisvoikastiketta
tai
ANKANKOIPICONFIT & CITROUILLE
Yön yli haudutettu ankankoipi ja
tähtianiksella maustettua oman pellon kurpitsaa
***

JUUSTOVALIKOIMA
Kolmea juustoa
***

FLAN & AMANDE
La Grande Chartreuse luostarin munkkien yrttiliköörillä maustettu kermavanukas
ja Marcona-mantelia
tai
GÂTEAU AU CHOCOLAT
Tumma suklaakakku ja mehustettua hapankirsikkaa

3 ruokalajia 56 €
(alku- pää- & jälkiruoka)

4 ruokalajia 62 €
(juustoilla)

5 ruokalajia 69 €
(molemmat alkuruoat)

Aateloi menu ranskalaisilla luksustuotteilla lisätilauksena: tuoretta kaviaaria & tryffeliä 22 €/ hlö

CARELIA
BRASSERIE

Carelia is a partner of the Malmi local field – Green City Farm. The menu is inspired by the season and our own harvest, the flavors which we have preserved for the winter. Most of the vegetables and herbs come from our own field. The unique ingredients grow in the open field under the care of skilled gardeners. Our trip to Gothenburg, the mecca of the Nordic fish and shellfish trade, also serves as inspiration. We were able to see the unique freshness and high quality of the ingredients. We put the unknown, valued ling, a member of the cod family, and other fish stocks from the cod family on a pedestal. This North Sea fish has a refined, elegant structure and juiciness. We proudly combine top-class ingredients with traditional French cooking skills.

MENU NOËL

LINGUE BLEUE & CAVIAR
Galantine from salted ling (cod fish according to availability),
fresh caviar and shallot mignonette

or

CELERY SOUP & TRUFFLE
Soup from Monarch celeriac from our own field seasoned with truffle salt

***

PARSNIP CONFIT & CHESTNUT
Halblange Weiße parsnip from our own field,
chestnut purée and tarragon

or

ARCTIC CHAR & SAUCE AUX FRUITS DE MER
Fingerling potato puree and shellfish butter sauce

or

DUCK LEG CONFIT & CITROUILLE
Duck leg braised overnight and
pumpkin from our own field seasoned with star anise

***

ASSORTMENT OF CHEESES
Three cheeses

***

FLAN & AMANDE
Cream pudding seasoned with herb liqueur from the monks of La Grande Chartreuse monastery
and Marcona almonds

or

GÂTEAU AU CHOCOLAT
Dark chocolate cake and sour cherries

3 courses €56
(starter, main course & dessert)

4 courses €62
(with cheese)

5 courses €69
(both starters)

French luxury products as an additional order: fresh caviar & truffles 22 € /person