



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. Yhdistämme ylpeydellä huippuluokan raaka-aineet perinteiseen ranskalaiseen keittotaitoon.

TALVIMENU

TARTAR Á LA CARELIA

Tartaria tuoreesta naudan sisäpaistista, Dijon-majoneesia ja hapanleipäcrumblea
tai

MAA-ARTISOKKAKEITTO

Silkkinen keitto paahdetusta maa-artisokasta, salviaa ja hapankermaa

LÉGUME DU JOUR

Vaihtuva kasvisannos ja ranskalainen papucassoulet
tai

NIERIAÄ & SAUCE BOUILLABAISSE

Kalaäyriäiskastike á la Marseille, aiolia, fenkolia ja perunaa
tai

ANKANKOIPICONFIT Á LA JARDINIÈRE

Yön yli haudutettu ankankoipi, papucassoulet ja marinoituja oman pellon vihanneksia

JUUSTOVALIKOIMA

Kolmea juustoa

PAVLOVA AUX AGRUMES

Balettitanssija Anna Pavlovan mukaan nimetty klassikko, marinoituja sesongin sitruksia ja crème Chantilly-kastiketta
tai

PAIN AU CHOCOLATE

Suklaalehikäinen Carelian tapaan ja ranskalaista vaniljakastiketta crème anglaisea

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

4 ruokalajia 59 €
(juustoilla)

5 ruokalajia 68 €
(molemmat alkuruoat)



WINTER MENU

TARTAR À LA CARELIA

Freshly ground beef tartar with Dijon mayonnaise
and sourdough bread crumble

or

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

Silky soup from roasted Jerusalem artichokes
with sage and crème fraîche

LÉGUME DU JOUR

Changing vegetarian dish with French bean cassoulet

or

ARCTIC CHAR & SAUCE BOUILLABAISSE

Fish and seafood sauce from Marseille, aioli, fennel and potatoes

or

DUCK LEG CONFIT À LA JARDINIÈRE

Duck leg braised overnight with bean cassoulet
and marinated vegetables from our own field

ASSORTMENT OF CHEESES

Three cheeses

PAVLOVA AUX AGRUMES

A classic dessert named after ballet dancer Anna Pavlova,
marinated seasonal citrus fruits and crème Chantilly sauce

or

PAIN AU CHOCOLATE

Chocolate puff pastry Carelia style
with French custard crème anglaise

3 courses 54 €

(starter, main course & dessert)

4 courses 59 €

(with cheese)

5 courses 68 €

(with both starters & cheese)