



CARELIA 30 VUOTTA

Juhlavuoden kunniaksi suunnittelimme "Carelial 4 vuodenaikaa" menuspektaakkelin, jossa juhlimme läpi vuoden eri teemoilla.

Keväällä nautimme kotimaisen ruoan puuhamies ja viljelijä Olli Revon talvehtineista maa-artistokista, jotka on biodynaamisesti viljelty Korsossa. Erikoisuutena menussa myös kytäjäläisen riistanleikkaaja Jouni Salon meille tilaustyönä metsästäjä ja leikkaama peura. Syksy on tietysti sadonkorjuun juhlaa ja silloin nostamme jälleen oman peltomme satoa Malmilta Green City Farmilta. Nautimme suomalaisesta riistasta, ja jo klassikoksi noussut savustettua punajuurta & hollandaisekastiketta tekee paluun. Loppuvuoden menussa pääosassa ovat Jouni Salon possut, joiden kasvatusta ja hoivaa olemme seuranneet läheltä. Perhon Juustolan kanssa yhteistyössä tehdyt juustot kulkevat mukana pitkin vuotta, ja juhlavuoden päättääkin 12 kk kypsä Carelia 30 v. Grand Cru Cheddar. Bienvenue!

Juhlavuoden menut 69–75 €/ hlö

CARELIA 30 VUOTTA – PRINTEMPS tarjolla 9.4–17.6.

KEVÄTMAA-ARTISOKKAA

Olli Repon Top Star -lajikkeen maa-artistokkaa,
villilohen mätiä, tilliä ja kermaviiliä

PARSAA & HOLLANDAISE

Voissa haudutettua avomaan valkoista parsaa ja
Carelial hollandaise, aateloitu ranskalaisella kaviaarilla

PEURAA NAVARIN PRINTANIER

Hiiligrillissä yön yli haudutettua peuraa Kytäjältä,
marinoituja huhta- ja korvasieniä, oman pellon talvehtinutta kevätpalsternakkaa

FROMAGE DU JOUR

Perhon Juustolassa yhdessä valmistettua valkohomejuustoa ja
hunajaa oman peltomme viereiseltä hunajatarhalta

RAPARPERI-CLAFOUTIS

Klassinen varhaisraparperista valmistettu luksuspannukakku
ja Crème Anglaise -vaniljakastiketta

5 ruokalajia 69 €

Suositusviineillä 139 €

CARELIA 30 VUOTTA – AUTOMNE
tarjolla 13.8–4.11.

PEURACARPACCIO & TRYFFELIÄ

Peuraa Kytäjältä

PUNAJUURTA & HOLLANDAISEA

Oman pellon punajuurta hiiligrillissä savustettuna

VILLILINTUA & METSÄSIENIÄ

Hiilillä kypsennettyä sesongin lintua ja
hovisienestäjä Mikko Haverisen keräämiä villisieniä

SINIHOMEJUUSTOA & JUURESKAKKUA

Perhon Juustolassa valmistettua sinihomejuustoa ja oman pellon juuresta

PUOLUKKASORBETTIA & KUUSENKERKKÄÄ

Raikas sorbetti Mikko Haverisen keräämistä puolukoista

CARELIA 30 VUOTTA – HIVER
tarjolla 5.11–19.12.

PREMIUM MUIKUNMÄTIÄ

Korkeimman luokan muikunmätiä Saimaalta

MUSTATORVISIENIRISOTTOA

Mikko Haverisen keräämiä mustatorvisieniä

PORC Á LA CARELIA

Jouni Salon kasvattamaa possua Kytäjältä

CARELIA 30 VUOTTA CHEDDAR GRAND CRU

Perhon Juustolassa tehtyä juustoa ja
Madeirassa haudutettua tryffeliä sekä hasselpähkinää

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Suklaaleivos



CARELIA 30 YEARS

To celebrate the anniversary, we planned a "4 Seasons of Carelia" menu spectacle, where we celebrate with different themes throughout the year.

In the spring, we enjoy Finnish food from the craftsman and farmer Olli Repo's wintered Jerusalem artichokes, which are biodynamically grown in Korso. Another specialty on the menu is deer, hunted and cut for us by game butcher Jouni Salo from Kytäjä. Autumn is of course the time of harvest and that's when we harvest again our own fields from Malmi Green City Farm. We enjoy Finnish game, and the already classic smoked beetroot & hollandaise sauce makes a comeback. The main part of the year-end menu is Jouni Salo's pigs, whose breeding and care we have followed closely. The cheeses made in collaboration with Perhon Juustola will accompany us throughout the year, and the anniversary year will be concluded with a 12-month-matured Carelia 30 v. Grand Cru Cheddar. Bienvenue!

Anniversary menus 69-75 €/ person

MENU PRINTEMPS

9.4.-17.6.

SPRING JERUSALEM ARTICHOKE

Jerusalem artichoke of the Top Star variety, wild salmon roe, dill, and sour cream

ASPARAGUS & HOLLANDAISE

Butter-braised white asparagus grown in open fields,
served with Carelia's hollandaise, elevated with French caviar

VENISON NAVARIN PRINTANIER

Charcoal-grilled, overnight-braised venison from Kytäjä,
marinated morel and false morel mushrooms, and spring parsnip from our own field

FROMAGE DU JOUR

White mold cheese crafted together at Perho Cheese Dairy,
served with honey from an apiary next to our own field.

RHUBARB CLAFOUTIS

A classic luxury-style pancake made from rhubarb
served with crème anglaise vanilla sauce.

5 courses 69 €

With wines 139 €