



Carelia toimii Malmin lähipellon – Green City Farmin kumppanina. Menu on suunniteltu inspiroituen edellisestä omasta sadosta, jonka maut olemme säilöneet alkukevään varalle, sekä tietysti uudesta vehreästä sesongista. Kevään tutuista raikkaista mauista löydät mm. parsan, kevätisienet ja raparperin. Oman peltomme antimia tarjoamme etenkin Légume du jour- kasvisannoksessamme. Halusimme nostaa esille myös possun erikoisleikkua, pluman, joka on lavan yläpuolelta leikattu osa, myös possun sulaksi kutsuttu. Yhdistämme ylpeydellä nämä huippuluokan raaka-aineet perinteiseen ranskalaiseen keittotaitoon.

## KEVÄTMENU

### KEVÄTSIENI-CARPACCIO AU BEURRE NOISETTE

Viipaloituja herkkusieniä, marinoituja sesongin sieniä ja paahdettua voita  
tai

### SOUPE D'ASPERGES

Silkkinen keitto sesongin parsasta ja savustettua mätää

\*\*\*

### LÉGUME DU JOUR

Vaihtuva kasvisannos; kevätherneitä ranskalaiseen tapaan  
ja oman peltomme sadon antimia

tai

### SIIKAA & SAUCE AU BEURRE DE RIESLING

Paistettua siikaa, riesling-voikastiketta, kevätperunaa ja mätää

tai

### MAATIAISPORSAAN PLUMAA & SAUCE AU PISTOU

Hiiligrillattua mehevää kotimaista possun plumaa,  
provencelaista yrttikastiketta ja hiillostettua kevätkaalia

\*\*\*

### JUUSTOVALIKOIMA

Kolmea juustoa

\*\*\*

### RAPARPERI-CLAFOUTIS & CRÈME ANGLAISE

Luksus mantelipannukakku Ranskan Limousin alueelta  
ja ranskalaista vaniljakastiketta

tai

### PAVLOVA AUX BAIES

Balettitanssija Anna Pavlovan mukaan nimetty klassikko,  
marjoja ja crème Chantilly-kastiketta

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

4 ruokalajia 59 €  
(juustoilla)

5 ruokalajia 68 €  
(molemmat alkuruoat)



*Carelia is a partner of the nearby Malmi field – Green City Farm. The menu is designed with inspiration from our previous harvest, the flavors of which we have preserved for early spring, and of course from the new season. Among the familiar fresh flavors of spring, you will find asparagus, spring mushrooms and rhubarb. We offer the produce of our own field especially in our Légume du jour vegetable dish.*

*We also wanted to highlight the special cut of pork, pluma, which is the part cut from the top of the shoulder.*

*We proudly combine these top-class ingredients with traditional French cooking skills.*

## SPRING MENU

### SPRING MUSHROOM CARPACCIO AU BEURRE NOISETTE

Sliced champignons, marinated seasonal mushrooms and toasted butter

or

### SOUPE D'ASPERGES

A silky soup of seasonal asparagus and smoked roe

\*\*\*

### LÉGUME DU JOUR

Changing vegetable dish; spring peas in French style  
and produce from our own field

or

### WHITEFISH & SAUCE AU BEURRE DE RIESLING

Fried whitefish, riesling-butter sauce, spring potatoes and roe

or

### PORK PLUMA & SAUCE AU PISTOU

Charcoal grilled pork pluma,  
Provençal herb sauce and charred spring cabbage

\*\*\*

### ASSORTMENT OF CHEESES

Three cheeses

\*\*\*

### RHUBARB-CLAFOUTIS & CRÈME ANGLAISE

Luxurious almond pancake from the Limousin region of France  
and French vanilla sauce

or

### PAVLOVA AUX BAIES

Classic dessert named after ballet dancer Anna Pavlova,  
berries and crème Chantilly sauce

3 courses 54 €

(starter, main course & dessert)

4 courses 59 €

(with cheese)

5 courses 68 €

(both starters)