

MENU DU JOUR 11.00 – 15.00	19 / 22 / 25
Karitsankieltä ja villisieniä Lamb's tongue with wild mushrooms	
Poisson du Jour	
Sorbettia ja limoncelloa Sorbet with limoncello	

KASVISRUOKIA * VEGETABLE DISHES

Yrttiomeletti vapaiden kanojen munista Free range omelette with herbs	7.75 / 9.50
Villiyrttisalaatti Wild herb salad	11.50 / 15.50
Endiivi-Roquefort salaatti ja saksanpähkinöitä Endive & Roquefort salad with walnuts	10.50 / 14.50
Sheryllä maustettua kantarellikeittoa Girolle veloute with sherry	9.75 / 14.50
Grillattua munakoisoa, tomaattia ja vuohenjuustoa Grilled aubergine with tomato and goat's cheese	12.75 / 19.75

KALA- JA ÄYRIÄISRUOKIA * SEAFOOD DISHES

Poisson du jour	Päivän hinta / POA
Fine de Claire ostereita Fine de Claire oysters	3.75 kpl / each
Kampasimpukoita, kukkakaalia ja valkosipulivoita Scallops with cauliflower and garlic butter	15.75 / 25.50
Hummeri, ranskalaisia ja majoneesia Lobster with fries and mayonnaise	26.50 / 39.50
Sinisimpukoita, ranskalaisia ja aiolia Mussels with fries and aioli	19.50 / 29.50

**CARELIAN MAALAISEIPÄ MYNNISSÄ MYÖS MUKAAN
10 € PER KILO**
Our farmhouse loaf also as a take away 10 € per kilo

Villiyrttikeittokirja 24.50
Wild herb cookbook

GRILLISTÄ * FROM GRILL

200g Federicon possumakkaraa ja linssipataa 200g Federico's pork sausage with lentil stew	21.50
200g Luomukaritsan maksaa ja kesävihannespaistosta 200g Organic lambs liver with summer vegetable hash	23.50
200g / 300g Entrecôte, ranskalaisia ja vihersalaattia 200g / 300g Entrecôte with fries and green salad	24.75 / 29.50
250g / 350g Luomukaritsan kyljyksiä Karjalasta 250g/350g Organic lamb chops from Carelia	26.50 / 32.50

MENU VILLI 42.50

Punajuurta, kyytönmaitojuustoa ja villiyrttejä Beetroot salad with kyyttö-cheese and wild herbs	
Poisson du Jour	
Metsävadelmia ja mesiangervojäätelöä Wild raspberries with meadow sweet ice cream	

IKIVIHREÄT* CARELIAN CLASSICS

Häränkieltä, piparjuurta ja siikliä Ox tongue with horseradish and siikli potatoes	11.50 / 19.50
Tartarpihvi Steak tartare	12.75 / 24.50
Paahdettua luuydintä, villiyrttejä & voikukannuppua Roast bone marrow with wild herbs and pickled dandelion flower buds	11.50 / 17.50
Paahdettu 1/2 villisorsa ja mesijuurikastiketta Roast half of wild duck with polypody root jus	32.50

MENU BRASSERIE 39.50

Sheryllä maustettua kantarellikeittoa Girolle veloute with sherry	
Grillattua Entrecôtea, maalaisranskalaisia ja bearnaise kastiketta Grilled entrecôte with fries and béarnaise sauce	
Valkopersikkasorbettia ja kuohuviiniä White peach sorbet with sparkling wine	

JUUSTOJA * CHEESE

Gruyere-keksejä Gruyere biscuits	5.50
Mouhijärven Vanha Vilho Vanha Vilho, Finnish "Appenzeller"	7.75
Sini-Tähti ja Tertin kartanon hunajaa Sini-Tähti blue cheese with Tertti Manor honey	7.75

JÄLKIRUOKIA * DESSERTS

Valrhona-suklaatryffeitä Valrhona chocolate truffles	5.50
Valkopersikkasorbettia ja kuohuviiniä White peach sorbet with sparkling wine	7.75
Mesiangervojäätelöä ja mehiläisten siitepölyä Meadow sweet ice cream with bee pollen	8.50
Väinönputkivanukas ja metsämustikoita Angelica posset with wild blueberries	10.50
Suklaa-mantelikakkua ja kyytönrahkajäätelöä Chocolate and almond cake with kyyttö fromage fraise ice cream	11.50

VIINIT LASEITTAIN * WINES BY THE GLASS

Joseph Scharsch, Crémant d'Alsace Brut	6.70
Pierre Gimonet & Fils Cuis 1er Cru Brut	10.70
Vilmart & Cie, Grand Cellier d'Or Brut 1er Cru 2004	15.00
Blanc	
Joseph Scharsch, Pinot Gris Clos Saint Materne 2008	8.50
Louis Moreau Petit Chablis 2007	7.00
Les Demoiselles Tatin, Reuilly Blanc 2008	7.60
Lignier-Michelot Axelle Bourgogne 2008	7.50
Vinarství Ilias, Veltinske Zelené 2006	6.40
Rouge	
Ferraton, Châteauneuf- du- Pape Le Parvis 2006	12.00
Hans Iglar, Pinot Noir Ried Fabian 2007	10.40
Viñaguareña, Munia Crianza 2006	7.50
Sorbaiano, Febo Merlot 2004	10.90
Castelluccio, Sangiovese di Romagna 2007	6.50 vko 35

SAATAVILLA VAIHTUVA VALIKOIMA VIINEJÄ LASEITTAIN VIINIDISPENSERISTÄ
WE HAVE A SELECTION OF WINES BY THE GLASS AVAILABLE FROM THE WINE DISPENSER