

CARELIA

APOTHECA GASTRONOMICA
ET ENOTHECA

APERITIIVIT * APERITIF

CHAMPAGNE PIERRE GIMONNET, CUIS 1 ER CRU BRUT 66 e

SYDRE BRUT TENDRE 2007, ERIC BORDELET 30 e

CARELIA COCKTAIL 9 e

MENU I * 39.50

KANTTARELLIKEITTOA

Girolle broth

Axelle Chardonnay 2008, Domaine Lignier-Michelot, Bourgogne 44 e

MAISSIKANACONFIT, LINSSEJÄ JA PALSTERNAKKA

Corn-fed chicken with lentils and parsnip

Joseph Scharsch, Pinot Noir Cuvée Nicolas 2008, Alsace 50 e

SORBETTIA JA KUOHUVIINIÄ

Sorbet with sparkling wine

MENU II * 43.50

MAA-ARTISOKKASALAATTI

Jerusalem artichoke salad

Joseph Scharsch, Riesling Altenberg de Wolxheim Grand Cru 2007, Alsace 54 e

POISSON DU JOUR

Fish of the day

Viinin valinta päivän kalan mukaisesti

Wine is selected daily

KARAMELLISOITU OMENAPIIRAS JA CHARTREUSE-JÄÄTELÖÄ

Caramelized apple tart with Chartreuse ice cream

Vilmart & Cie, Ratafia 78 e

MENU III * 47.50

GRILLATTUJA KAMPASIMPUKOITA, KURPITSAA JA HASSELPÄHKINÄÄ

Grilled scallops, pumpkin and toasted hazelnuts

Vincent Pinard, Sancerre Harmonie 2006, Loire 83 e

ENTRECÔTE, MAALAISSKALAISIA JA BEARNAISE-KASTIKETTA

Entrecôte with French fries and sauce béarnaise

Castelluccio, Massicone 2004, Emilia-Romagna 60 e

CARELIAN SUKLAALEIVOS

Carelian chocolate mousse

La Cave de la Reine Jeanne, Vin de Paille 51e (½ pl)

PYYDETTÄESSÄ RÄÄTÄLÖIMME MYÖS CARELIAN FEAST MENUN, JOKA TARJOILLAAN VADEILTA PÖYDÄSSÄ LUODEN RANSKALAISTEN PITOJEN TUNNELMAA.

Toivomme menusuosituksen ja henkilömäärän vahvistusta kolme arkipäivää ennen tilaisuuttanne,
joita pidämme laskutusperusteina.