



FINLANDIA
BISTRO

Finlandia Bistro

Menu 4

Sokerisuolattua nieriää / Cured Arctic Char
Emmer- sipulirisotto / Emmer Wheat & Onion Risotto
Härän poskea / Braised Beef Cheek
Omena- financier / Apple Financier

Menu saatavana myös vegaanisena
Menu available as a vegan version

59€

Viiniparititus menulle / Wine pairing **52€**

Menu 6

Juures Confit / Root Vegetable Confit
Sokerisuolattua nieriää / Cured Arctic Char
Emmer- sipulirisotto / Emmer Wheat & Onion Risotto
Härän poskea / Braised Beef Cheek
Mustaherukkasorbetti / Blackcurrant Sorbet
Omena- financier / Apple Financier

Menu saatavana myös kasvisversiona
Menu available in a vegetarian version

69€

Viiniparititus menulle / Wine pairing **58€**

Kysythän erikoisruokavaltioista lisää henkilökunnalta
Don't hesitate to ask about allergens or diets from staff



Alkuruoka / Starter

Kukkakaali & parsakaali / Cauliflower & Broccoli

Ruohosipulimajoneesia ja Gruyère -juustoa
Chive mayonnaise, and Gruyère cheese

12€

Juures Confit / Root Vegetable Confit

Konfattua juuripersiljaa ja porkkanaa, pikkelöityä retiisiä, lehtikaalikreemiä,
Confit root parsley, and carrot, pickled radish, kale cream

12€

Sokerisuolattua nieriää / Cured Arctic Char

Sokerisuolattua nieriää, tillijogurttia ja pikkelöityä raitajuurta
Cured Artic char, dill yogurt, and pickled candy-striped beet

16€

" Lammaskaali " / Lamb tartare with cabbage

Lammasta, kaalia, ryytidijon-emulsiota ja pikkelöityjä sinapinsiemeniä
Lamb, cabbage, mustard herb emulsion and pickled mustard seeds

16€

Kysythan erikoisruokavalioista lisää henkilökunnalta
Don't hesitate to ask about allergens or diets from staff

Pääruoka / Main course

Paahdettua kurpitsaa / Roasted Pumpkin

Linssejä, karamellisoituja kurpitsansiemeniä ja tyrnikastiketta
Lentils, caramelized pumpkin seeds, and sea buckthorn sauce

24€

Kirjolohikeitto / Rainbow Trout Soup

Kermainen kalaliemi, fermentoitua porkkanaa, perunaa ja purjoa
Creamy fish broth, fermented carrot, potato and leek

28€

Härän poski / Braised Beef Cheek

Palsternakkapyreetä, karpalokompottia ja grillivoikastiketta
Parsnip purée, and cranberry compote, grilled butter sauce

31€

Kysythän erikoisruokavaltioista lisää henkilökunnalta
Don't hesitate to ask about allergens or diets from staff

Jälkiruoka / Dessert

Omena- financier / Apple Financier

Ruskeavoijäätelöä ja omenapyreetä

Beurre Noisette ice cream, and apple purée

12€

Mustikka- valkosuklaa-parfait / Blueberry & White Chocolate Parfait

Tyrnigranittaa, Dulcey-suklaamoussea ja valkosuklaa-crumblea

Sea buckthorn granita, Dulcey chocolate mousse, and white chocolate

crumble

12€

Jäätelö tai sorbetti / Ice cream or sorbet

6€

Kysythän erikoisruokavalioidista lisää henkilökunnalta
Don't hesitate to ask about allergens or diets from staff