



FINLANDIA
BISTRO

Finlandia Bistro

Menu 4

Haudutettua ahventa / Poached Perch

Herne-spelttirisotto / Pea and Spelt Risotto

Hiehon Petite Tender / Heifer Petite Tender

Valkosuklaakermahyydyke / White Chocolate Pannacotta

Menu saatavana myös kasvisversiona ja vegaanisena

Menu available as a vegetarian and vegan version

59€

Viiniparitus menulle / Wine pairing **52€**

Menu 6

Parsaa & raparperia / Asparagus & Rhubarb

Haudutettua ahventa / Poached Perch

Herne-spelttirisotto / Pea and Spelt Risotto

Hiehon Petite Tender / Heifer Petite Tender

Punaherukkasorbetti / Redcurrant Sorbet

Valkosuklaakermahyydyke / White Chocolate Pannacotta

Menu saatavana myös kasvisversiona

Menu available in a vegetarian version

69€

Viiniparitus menulle / Wine pairing **58€**

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



Alkuruoka / Starter

Parsaa & Raparperia / Asparagus & Rhubarb

Hasselpähkinää ja lehtipersiljamajoneesia

Hazelnut and leaf parsley mayonnaise

12€

Perunaconfit / Potato Confit

Konfattua perunaa, siianmätiä ja savustettua piimäkastiketta

Confit potatoes, white fish roe and smoked buttermilk

12€

Haudutettua ahventa / Poached Perch

Marinoitua kurkkua, pinaattiemulsio ja kuusenkerkkää

Marinated cucumber, spinach emulsion and spruce sprout

16€

Riimihärkä / Beef Carpaccio

Giniä, katajanmarjaa ja sitruunamelissaa

Gin, juniper berry and lemon balm

16€

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

Pääruoka / Main course

Grillattua kaalia / Grilled Cabbage

Kukkakaalipyrettä ja kevätspulikastiketta

Cauliflower purée and spring onion sauce

24€

Hiillostettua taimenta / Charred Trout

Grillattua sydänsalaattia, juuripersiljapyrettä ja karhunlaukkakastiketta

Grilled baby gem, parsley root purée and ramson sauce

32€

Hiehon petite tender / Heifer Petite Tender

Huhtasientä ja kastike fermentoidusta valkosipulista

Morels and fermented garlic sauce

36€

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

Jälkiruoka / Dessert

Valkosuklaakermahyydyke / White Chocolate Pannacotta

Marinoitua mansikkaa, mansikkaserbettiä ja Tuile-keksiä
Marinated strawberry, strawberry sherbet and Tuile cookie

12€

Seljankukkakakku / Elderflower Cake

Kirsikkajäätelöä ja sitruunaverbenaa
Cherry ice cream and lemon verbena

12€

Jäätelö tai sorbetti / Ice cream or sorbet

6€

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