

Finlandia Bistro

Talon hapanjuurileipä ja vaahdotettu voi
/ Sourdough Bread and Whipped Butter

4€

Marinoidut oliivit / Marinated Olives

5€



Finlandia Bistrossa käsityö näkyy jokaisessa annoksessa, joissa artesaanin taito yhdistyy luonnon puhtaimpiin sesongin raaka-aineisiin.

Suomalaisuuden juuret ovat läsnä makujen, metsän sadon ja järvien hengen kautta.

Alvar Aallon ajattoman arkkitehtuurin viivat luovat ympäristön, jossa kauneus ja toimivuus kohtaavat.

"Muoto on mysteeri, joka väistää määritelmiä, mutta antaa ihmiselle hyvän olon."
-Alvar Aalto

At Finlandia Bistro, craftsmanship is evident in every dish, combining artisan skills with nature's purest seasonal ingredients.

Finnish roots are present through flavors, foraging, and the spirit of lakes.

The timeless architecture of Alvar Aalto provides an environment where beauty and functionality meet.

"Form is a mystery that evades definitions but gives people a sense of well-being."
- Alvar Aalto

Kaikki käyttämämme liha on suomalaista ja merenelävät MSC/ASC –sertifioitua. / All the meat we use is Finnish, and seafood is MSC/ASC certified.

Finlandia Bistro

Jälkiruoka / Dessert

Sitruunakakku / Lemon Cake

Appelsiinijäätelöä ja suklaakreemi
Orange ice cream and chocolate ganach

13€

Suklaamousse / Chocolate Namelaka

Lakkasorbettia
Cloudberry sorbet

13€

Jäätelö tai sorbetti / Ice cream or sorbet

6€

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

Pääruoat / Mains

Konfattua portobelloa / Portobello Confit

Porkkanaa ja savustettua sienikastiketta
Carrots and smoked mushroom sauce

26€

Hiillostettua kuhaa / Charred Pike-perch

Maa-artisokkaa ja kananmunakastiketta
Jerusalem artichokes and egg sauce

33€

Ylikypsää possunpotkaa / Braised Pork Shank

Palsternakkapyrettä ja sinappikastiketta
Parsnip purée and mustard sauce

32€

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

Menu 6

Tartaletti karamellisoidusta sipulista /
Caramelized Onion Tartalet

Punajuurella graavattua lohta / Beetroot-cured Salmon

Puikulaperunapyre / Lapland Potato Purée

Ylikypsää possunpotkaa / Braised Pork Shank

Tyrnisorbettia / Sea Buckthorn Sorbet

Sitruunakakku / Lemon Cake

Menu saatavana myös kasvisversiona
Menu available in a vegetarian version

72€

Viiniparititus menulle / Wine pairing **59€**

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

Menu 4

Punajuurella graavattua lohta / Beetroot-cured Salmon

Puikulaperunapyre / Lapland Potato Purée

Ylikypsää possunpotkaa / Braised Pork Shank

Sitruunakakku / Lemon Cake

Menu saatavana myös kasvisversiona ja vegaanisena

Menu available as a vegetarian and vegan version

64€

Viiniparititus menulle / Wine pairing **56€**

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

Alkuruoat / Starters

Tartaletti karamellisoidusta sipulista /
Caramelized Onion Tartalet

Granaattiomenaa ja suolasitruunaa

Pomegranate and preserved lemon

14€

Punajuurella graavattua lohta / Beetroot-cured Salmon

Tillimajoneesia ja fenkoliliientä

Dill mayonnaise and fennel broth

17€

Linnunmaksamousse / Poultry Liver Mousse

Maitoleipää ja kirsikkaa

Hokkaido bread and cherries

14€

Peuratartar / Deer Tartar

Majoneesi fermentoidusta valkosipulista ja kuivattua poroa

Fermented garlic mayonnaise and dried reindeer

19€

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