

**Menu I 46,50 eur**

Toast Skagen

Härän tournedos, peruna-punajuuriterriiniä, paprika-voikastiketta, hillosipulichutney  
Beef tournedos, potato terrine with beetroot, sweet pepper sauce, onion chutney

Rosmariinilla maustettu valkosuklainen pannacotta, mehustettuja lakkoja  
White chocolate pannacotta with rosemary, soaked cloudberry

**Menu II 49,50 eur**

Currylla maustettua kermaista ankkakeittoa, hiillostettu tonnikalatartar  
Duck soup seasoned with curry, charcoaled tuna tartar

Pintasavustettua Saimaan rautua, maa-artisokkakohokasta, jokirapukastiketta  
Light smoked Arctic charr from lake Saimaa, Jerusalem artichoke soufflé, crayfish sauce

Vaniljaista juustokakkua, mallaksella maustettua kirsikkakompottia  
Cheese cake, cherry compote seasoned with malt



**Menu III 48,20 eur**

Paistettua ruijanpallasta, pekoni-punajuurisiirappia, yrttisalaattia, tähtianiksella maustettua pannacottaa  
Fried halibut, beetroot syrup with bacon, herb salad, anise pannacotta

Sorsanrintaa, katajanmarja-mustaherukkakastiketta, pähkinä-perunakroketti, haudutettua punakaalia  
Breast of wild duck, black currant sauce with juniper berries, potato croquette with nuts, sautéed red cabbage

Appelsiini crème brûlée, nesselrode-jäätelöä  
Orange crème brûlée, ice cream Nesselrode

**Menu IV 46,90 eur**

Riimikyyhkynrintaa, timjami-jogurttimoussea, rapeaksi paistettua kantarellia  
Slightly salted breast of pigeon, yoghurt mousse with thyme, crispy fried chanterelles

Tomaatti-yrttiliemessä haudutettua merilohta, duchesse-perunaa, fattoush-salaattia  
Salmon braised with herbs and tomatoes, duchesse potatoes, Fattoush salad

Mustaherukka crumble  
Black currant crumble

