



RAVINTOLA SEURAHUONE
RESTAURANG

Lämpimästi tervetuloa!

Intohimoni ruoanvalmistukseen on kestänyt jo yli 30 vuotta, joista 15 vietin Lähi-Idässä korkealaatuisten hotellien keittiöissä. Tämä uskomaton aika avasi minulle aivan uuden kehityskauden mausteiden käytössä.

Nyt, Seurahuoneella, haluan tarjota teille pienen makumatkan tuoksujen ja makuyhdistelmien rajattomaan maailmaan. Olenkin ottanut vapauden valita tälle ruokalistalle muutaman annoksen, joissa yhdistyy kotimainen, loistava raaka-aine ja makuhermoja hellivät, lämpimät mausteet maailmalta. Toivonkin, että valitsemanne ruoka antaa Teille saman nautinnon ja makuelämyksen kuin se antaa minulle sitä valmistaessani.

Hyvää ruokahalua!

Welcome to Seurahuone!

*My passion for cooking has lasted more than 30 years.
15 of these years I spent in The Middle East working in some of the most high-class hotels.
This incredible period of time gave me some idea of the using of herbs and spices.
Today at Seurahuone, I would like to invite you to take a small adventure to this world.
I have taken the liberty to develop some combinations with
the best of Finnish ingredients and the pampering, warm spices.
I am introducing the East to the North.
I hope you will find the same excitement enjoying the food as I do – preparing it.*

Bon appétit!

*Jarmo Pihkala
Chef de Cuisine*



RAVINTOLA SEURAHUONE
RESTAURANG

M E N U S E U R A H U O N E

Skagen lumiravunlihasta, tillipyreetä, muikunmätiä
Toast Skagen with snow crab, dill purée and roe of vendace

Tournedos Oscar, Choron kastiketta, lipstikkaperunaa
Tournedos Oscar, Choron sauce and lovage potatoes

Seljankukka pannacottaa ja mangokeittoa
Elderflower pannacotta with mango soup

58,50 eur

Kanta-asiakashintaan 52,70 eur
YkkösBonus- tai Plussakortilla

JUOMASUOSITUKSET BEVERAGE RECOMMENDATION

Trimbach Pinot Gris, Alsace France
Cecilia Beretta Ripasso Valpolicella Superiore, Italy
Errazuriz Late Harvest, Chile

28 eur



RAVINTOLA SEURAHUONE
RESTAURANG

M E N U C H E F

Basilikalla ja limellä maustettua parsakeittoa
Asparagus soup seasoned with basil and lime

Rapeaksi paistettua siikaa ja varhaisperunapaistosta, savutomaatti-voikastiketta
Fried whitefish, sautéed new potatoes, smoked tomato beurre blanc

Lime-kookospiirasta ja basilikasorbettia
Lime coconut pie with basil sorbet

47,00 eur

M E N U G R E E N

Kylmää rucola-kurkkukeittoa, maissileipächipsejä
Cold rucola cucumber soup, corn bread chips

Saksanpähkinä-parsarisottoa
Asparagus walnut risotto

Tuoreita mansikoita ja raparperi-sabayonkastiketta
Fresh strawberries with rhubarb sabayon

40,00 eur



RAVINTOLA SEURAHUONE
RESTAURANG

ALKURUOAT APPETIZERS

Toast Skagen lumiravusta, tillipyreetä ja muikunmätiä 14
Toast Skagen with snow crab, dill purée and roe of vendace

Kylmää rucola-kurkkukeittoa, hiillostettu lohitartar 13
Cold rucola cucumber soup with charcoaled salmon tartar

Hiillostettua metsäkauriin fileetä, 14
lakritsajuurikreemiä, kurpitsaohukaisia ja pikkelöityä naurista
Charcoaled sirloin of Roe Deer,
licorice root crème, pumpkin crêpes and pickled turnip

HELPOSTI EASY

Salaatti passionhedelmäisestä kampsimpukasta sekä 18
marinoidusta fenkolista ja endiivistä, rakuunavinaigrettea
Salad with passion fruit scallops, marinated fennel and andive,
tarragon vinaigrette

Vuonankaalisalaatti, mustalla teellä savustettua ankanrintaa, 18
tuoretta parsaa, mansikkabalsamicoa
Mache salad with duck breast smoked with black tea,
asparagus, strawberry balsamico

Saksanpähkinä-parsarisottoa 19,50
Asparagus walnut risotto



RAVINTOLA SEURAHUONE
RESTAURANG

LIHARUOAT MEAT

Tournedos Oscar, Choronkastiketta, lipstikkaperunaa, Tournedos Oscar, Choron sauce, lovage potatoes	29
Paahdettua Helmikananrintaa, vihreää parsaa, tuorejuustorisottoa, basilikalla maustettua mansikka-punaviinikastiketta Roasted breast of Guinea Fowl, green asparagus, fresh cheese risotto, strawberry balsamico sauce with basil	26
Perinteinen Rydberginpihvi naudan sisäfileestä Classic Beef à la Rydberg	24,50
Vorschmak	23,50

KALARUOAT FISH

Rapeaksi paistettua siikaa, paistos varhaisperunasta, parsasta ja korvasienistä, savutomaatti-voikastiketta Fried whitefish, sautéed new potatoes, morels and asparagus smoked tomato beurre blanc	27
Hiillostettua nieriää, sokerihernepyreetä, marinoituja tiikeriravunpyrstöjä, Gremolata-kastiketta Grilled Arctic Char, pea purée, marinated Tiger prawns, sauce Gremolata	27



RAVINTOLA SEURAHUONE
RESTAURANG

JÄLKIRUOAT D E S S E R T S

Seljankukka pannakottaa ja mangokeittoa Elderflower pannacotta with mango soup	10,50
Kookos-limepiirasta ja basilikasorbettia Coconut lime pie with basil sorbet	10,50
Tuoreita mansikoita, raparperi-sabayonkastiketta Fresh strawberries, rhubarb sabayon	10,50
Valikoima luomujuustoja, raparperichutney Selection of ecological cheeses, rhubarb chutney	13,50
Jäätelöä tai sorbeeta Scoop of ice cream or sorbet	6,50