

## ALKURUOKIA / HORS D'OEUVRES

### Salade

Mehustettua vihreää salaattia, rucolakreemiä ja kananmunaa  
Grönsalladsmix, rucolakräm och ägg  
Mixed green salad, rocketcream and egg

**7,90€**

### Soupe

Kuohkeaa fenkoli-palsternakkakeittoa ja savustettua mustaa valkosipulia  
Krämig fenkol-palsternackasoppa med rökt svart vitlök  
Creamy fennel-parsnipsoup with smoked black garlic

**9,60€ / 11,90€**

### Hareng

Ruisviinietikalla marinoituja silakoita, kananmunakreemiä ja wasabi-kermaviiliä  
Strömming marinerad i rågvinäger, äggkräm och wasabi-gräddfil  
Baltic herring marinate with ryevinegar, eggcream and wasabi-sour cream

**13,90€**

### Bœuf tartare

Luomunaudanliha tartar, tryffelkreemiä, rapeaa perunaa ja kaprista  
Tartar på organsikt kött, tryffelkräm, krispig potatis och kapris  
Organic beef tartar, trufflecream, crispy potatoes and capers

**15,50€**

Maalaisranskalaiset +3€

Tomaattisalaattia+ 3€

## **KLASSIKOT / KLASSIKER / CLASSIQUE**

### **Salade de gambas**

Grillattuja jättikatkarapuja, vuohenjuustoa, aiolia, salaattia ja grillattua valkosipulileipää  
Grillade jätteräkor, getost, aioli, salladsmix och grillad vitlöksbröd  
Grilled shrimps, goat cheese, lettuce, aioli and grilled garlic bread

**14,50€ / 17,90€**

### **B.O.M.B. Burger**

Black Angus jauhelihapihvi 150g, sinihomejuustokastiketta, pekonia, tomaattisalsaa ja  
parmesaani-maalaisranskalaiset  
Black Angus 150g maletköttbiff, blåmögelostsås, bacon, tomatsalsa och parmesan-pommes  
frites  
Black Angus 150g beef, blue cheesesauce, bacon, tomatosalsa and parmesan-French Fries

**18,00€**

**Lapsille/för barn/kids 10€**

### **Fish & chips**

Turskaa, perunaa, varsiselleriä ja kaprisaiolia  
Torsk, potatis, selleri och kaprisaioli  
Codfish, potatoes and capersaioli

**12,50€/16,50€**

**Lapsille/för barn/kids 12,50€**

## PÄÄRUOKIA/ PLATS

### **Céleri**

Suolakuoressa kypsennettyä mukulaselleriä, vuohenjuustoa, mantelia ja hunajaa  
Ungsbakad rotselleri, getost, mandel och honung  
Oven Roasted celeriac, goat cheese and honey

**17,20€**

### **Poisson du jour**

Grillattua turskanseläkettä, sydänsalaattia ja simpukkakastiketta  
Grillad torskfilé, hjärtsallad och musselsås  
Grilled codfish, gem sallad and musselsauce

**28,00€**

**Lapsille/för barn/kids 14€**

### **Canard**

Paahdettua ankanrintaa, punajuuripyreetä, grillattua brokkoliinia ja savustettua  
herukkakastiketta

Rostad ankbröst, rödbetspuré, grillad brockolini och rökt vinbärssås  
Rosted duckbreast, beetrootpurée, grilled broccolini and smoked currantsauce

**31,00€**

**Lapsille/för barn/kids 16€**

### **Boeuf grillé**

Grillattua Hereford dry aged entrecôte pihvi 250g, puikulaperunapyreetä, savustettua  
luuydinvoita ja tomaatti-salaattia  
Grillad Hereford dry aged entrecôte biff 250g, mandelpotatispuré, rötkenmör och  
tomatsallad

Grilled Hereford dry aged entrecôte 250g, fingerlingpotatopurée, smoked bone marrow  
butter and tomatosallad

**33,00€**

## JÄLKIRUOKIA / DESSERTS

### **Pomme**

Haudutettua omenaa, hasselpähkinää ja vaniljajäätelöä  
Bräserad äpple, hasselnötter och vaniljglass  
Braised apple, hazelnut and vanilla icecream

**9,00€**

### **Crème brûlée**

Appelsiini-suklaa crème brûlée ja kookossorbettia  
Aplesin-choklad crème brûlée med kokossorbe  
Orange-chocolate crème brûlée with coconut sorbet

**9,00€**

### **Parfait**

Vadelmaparfait, karamelli-suklaamoussea, vadelmaa ja lakritsimarenkia  
Hallonparfait, karamell-chokladmousse, hallon och lakritsmareng  
Rasberryparfait, caramel-chocolatemousse, raspberry and liquorise maringue

**9,00€**

### **Sorbet du jour**

Bistro O matin sorbettia  
Sorbet á la Bistro O mat  
Sorbe á la O mat

**5,50€**

### **Fromages**

Suomalaisia artesaanijuustoja  
Finska artisanostar  
Finnish farm cheeses

**9,00€**

## MENU I

### Soupe

Kuohkeaa fenkoli-palsternakkakeittoa ja savustettua mustaa valkosipulia  
Krämig fenkol-palsternackasoppa med rökt svart vitlök  
Creamy fennel-parsnipsoup with smoked black garlic

\*\*\*

### Poisson du jour

Grillattua turskanseläkettä, sydänsalaattia ja simpukkakastiketta  
Grillad torskfilé, hjärtsallad och musselsås  
Grilled codfish, gem sallad and musselsauce

\*\*\*

### crème brûlée

Appelsiini-suklaa crème brûlée ja kookossorbettia  
Aplesin-choklad crème brûlée med kokossorbe  
Orange-chocolate crème brûlée with coconut sorbet

45,00€

### Viinipaketti

29,00€

## MENU II

### Hareng

Ruisviinietikalla marinoituja silakoita, kananmunakreemiä ja wasabi-kermaviiliä  
Strömming marinerad i rågvinägar, äggkräm och wasabi-gräddfil  
Baltic herring marinade with ryevinegar, eggcream and wasabi-sour cream

\*\*\*

### Canard

Paahdettua ankanrintaa, punajuuripyreetä, grillattua brokkoliinia ja savustettua  
herukkakastiketta

Rostad ankbröst, rödbetspuré, grillad brockolini och rökt vinbärssås  
Rosted duckbreast, beetrootpurée, grilled broccolini and smoked currantsauce

\*\*\*

### Parfait

Vadelmaparfait, karamelli-suklaamoussea, vadelmaa ja lakritsimarenkia  
Hallonparfait, karamell-chokladmousse, hallon och lakritsmareng  
Rasberryparfait, caramel-chocolatemousse, raspberry and liquorise maringue

49,00€

### Viinipaketti

29,00€