

HELSINKI MENU 47

KuuKuu'n tattariblini, smetanaa, punasipulia ja muikunmätiä

KuuKuu's buckwheat blini with sour cream and vendace roe
Jean Vesselle Brut Réserve Samppanja 9,90 / 61,00

**

Päivän kotimaista kalaa ja sitruuna-voikastiketta

Fish of the day with lemon butter sauce
Joseph Scharsch, Riesling Réserve 7,50 / 45,00

**

Sitruskakkua ja suklaa-appelsiinijäätelöä

Lemon cake with chocolate-orange ice cream
Ontañón Marco Fabio Vendimia Tardia 7,50

MENU KUUKUU 47

Katkarapuskagen

Shrimp sandwich
Stefan Vetter, Sylvaner 8,50 / 53

**

Pippuripihvi kotimaisesta naudan sisäfileestä

Finnish beef tenderloin with peppercorn sauce
Ontañón Reserva 9,50 / 59

**

Crème brûlée ja päärynäsorbettia

Crème brûlée with pear sorbet
Monbazillac Cuvée du Château 2009 8,00

MENU KASVIMAA 40

VEGETABLE GARDEN MENU

Menu kasvimaa on täysin vegaaninen

Menu is suitable for vegans

Paahdettua punajuurta, savuselleripyrettä ja pikkelöityjä sinapinsiemeniä

Roasted beetroot with smoked celeriac puree and pickled mustard seeds
Fanny Sabre, Bourgogne Blanc 10,00 / 63

**

Kotimaista kvinoaa, lehtikaalia ja Sheeseä

Finnish quinoa with kale and Sheese
Le Calendre, Valpolicella Ripasso 9,00 / 57

**

Kirsikkajäädyekeitä, mustapippurikreemiä ja marinoituja kirsikoita

Cherry parfait with black pepper crèmeaux and marinated cherries
Ontañón Marco Fabio 7,50

BLINIT/ BLINIS

KuuKuun blinit ovat perinteiseen suomalaiseen tyyliin tehtyjä tattariblinejä. Blinit tarjoillaan punasipulin, talon smetanan ja haluamasi lisukkeen kanssa.

KuuKuu's blinis are traditional Finnish style buckwheat blinis. Blinis are served with red onion, house made sour cream and topping of your choice

Blini muikunmädillä 20

Blini with vendace roe

Blini kylmäsavustetulla kirjolohenmädillä 15

Blini with cold smoked rainbow trout roe

Blini kauden täytteellä 15

Blini with filling of the season

Blini suolakurkulla 12

Blini with pickles

Blini sienisalaatilla 12

Blini with mushroom salad

BLINIEN SEURAKSI / WITH BLINIS

Champagne Jean Vesselle Brut Réserve 9,90 / 12 cl

Joseph Scharsch Riesling Reserve 7,50 / 12 cl

Helsingfors Fiskehamns Akvavit 7,50 / 4cl

Finlandia Vodka 7,50 / 4cl

ALKURUOAT / STARTERS

Vuohenjuustosalaatti, punajuurta ja basilikaa 12

Salad of goat cheese with beetroot and basil

Paahdettua naattipunajuurta, savuselleripyrettä ja sinapinsiemeniä 11

Roasted beetroot with smoked celeriac puree and mustard seeds

Tattikeittoa, jänisterriiniä ja salviakreemiä 12

Cep soup with terrine of hare and sage creme

Katkarapuskagen 12

Shrimp sandwich

Lohikeittoa ja KuuKuun mallasleipää 12

Salmon soup with Kuukuu`s malt bread

SALAATIT / SALADS

Vuohenjuustosalaatti, punajuurta ja basilikaa 17

Salad of goat cheese with beetroot and basil

Maalaisalaatti, Lumikinkkua ja yrttiperunaa 18

Country styled salad with Finnish organic air-dried ham and potatoes seasoned with herbs

Ilmoitathan ruoka-aineallergiat tarjoilijallesi

Please notify your waiter of any allergies

PÄÄRUOAT/ MAINCOURSES

Kotimaista kvinoa, lehtikaalia ja Sheeseä 20

Finnish quinoa with kale and vegan Sheese

Katkarapuskagen 17

Shrimp sandwich

Lohikeittoa ja KuuKuun mallasleipää 16

Salmon soup and Kuukuu`s malt bread

Päivän kotimaista kalaa ja sitruuna-voikastiketta 26

Fish of the day with lemon-butter sauce

KuuKuun lihapullat, perunamuusia ja kermakastiketta 18

KuuKuu`s meatballs with mashed potatoes and cream sauce

Poronkäristystä, perunamuusia ja suolakurkkuja 22

Sautéed reindeer with mashed potatoes and pickled cucumbers

Pippuripihvi kotimaisesta naudan sisäfileestä 29

Finnish beef tenderloin with peppercorn sauce

Blinejä pääruoaksi, smetanaa, punasipulia, suolakurkkua, sienisalaattia, kylmäsavustettua kirjolohenmätää sekä kauden täyte 32

Blinis for the main course with sour cream, red onion, pickles, mushroom salad, cold smoked rainbow trout roe and filling of the season

*Ilmoitathan ruoka-aineallergiat tarjoilijallesi
Please notify your waiter of any allergies*

JÄLKIRUOAT/ DESSERTS

Kirsikkajäädystä, mustapippurikreemiä ja marinoituja kirsikoita 11
Cherry parfait with black pepper crèmeaux and marinated cherries

Sitruskakkua ja suklaa-appelsiinijäätelöä 11
Citrus flavored sponge cake and chocolate-orange ice cream

Crème brûlée ja päärynäsorbettia 11
Crème brûlée with pear sorbet

Pala kotimaista juustoa ja KuuKuun siemennäkkäriä 6
A piece of Finnish cheese and KuuKuu's seed crisp bread

Kahvi ja pikkumakea 8
Coffee and petit fours

MAKEAT VIINIT / SWEET WINES

Quinta do Crasto Finest Reserve Port 7,50
Quinta do Crasto / Douro, Portugal
Perinteisellä menetelmällä tehty, kolme vuotta tynnyreissä kypsynyt portviini

Monbazillac Cuvée du Château 2009 8,00
Grande Maison / AC Monbazillac, France
Makean hunajainen, tyylikkään jalohomeinen.

Recioto della Valpolicella 7,50
Le Calendre / Valpolicella Classico, Italy
Tumma, runsas ja tasapainottava tanniinisuus

Ontanon Marco Fabio Vendimia Tardia 7,50
Bodegas Ontañón / Rioja, Spain
Aromaattinen ja tasapainoisen hedelmäinen

