

SEASONAL MENU

Amuse bouche

Pieni ja maukas keittiön tervehdys
Small tasty surprise from the kitchen

Dim sum

Sieni dim sum pikkelseillä ja sipuli consommé'lla
Wild mushroom dim sum with pickles and onion consommé

Finnish arctic char

Suomalaista nierää, rapeaa kukkakaalia, fenkoli-
omenasalaattia ja mietoa currykastiketta
Finnish arctic char with crispy cauliflower, green apple
and fennel slaw and light curry sauce
or

Organic happy duck

Ranskalaista luomu ankanrintaa, kurpista-perunakakkulla ja
au poivre vert -kastikkeella
Organic French duck with pumpkin & potato cake and
sauce au poivre vert

Time for cheese

Mille-feuille aux pommes et Calvados
Omena ja Calvados mille-feuille
Apple and Calvados mille-feuille

54€

SNACKS

Sausisson & cornichon

Leikkelevalikoima ja ranskaisia pikkelöityjä kurkuja
Selection of artisan cold cuts and french cornichons

6€

Obsiblue prawns

Obsiblue katkarapuja, N'duja makkaraa ja aiolia
Prawns served with N'duja sausage and aioli

9€

Arancini

Italialainen riisipallo herkkutilla ja kahvimajoneesilla
Italian rice ball with ceps and coffee mayo

6€

Rillette "Cabaret Punavuori" baguette

6€

Special selection of snacks

24€ / for two

ALKURUOAT / STARTERS

Salade Lyonnaise

**Luomu uppomuna, rapeaksi paistettua pekonia ja krutonkeja
Poched organic egg with crispy smoked bacon and croutons
starter 12 € / main 21 €**

Dim sum

**Sieni dim sum pikkelseillä ja sipuli consommélla
Wild mushroom dim sum with pickles and onion consommé
14€**

Gravlax & potato salad

**Graavilohisalaatti perunoilla, kermaviilillä ja mustalla kaviaarilla
Salad with gravlax, potatoes, sour cream and black caviar
15€**

VAKIOT / CLASSICS

(*starters & main*)

Beef tartar French way

Suomalainen naudanlihatartar, kapriksia, cornichonseja,
sinappia, keltuaista ja kermaviilikastiketta

Finnish beef tartar with capers, cornichons, whole grain french
mustard and sour cream
starter 12 € / main 22 €

Toast skagen

Perinteinen Skagen, tilli-briossi seitsemän minuutin munalla
Traditional nordic skagen, toasted dill seed brioche and

a 7 minutes egg
starter 12 € / main 22 €

Entrecôte béarnaise

Irlantilaista naudan entrecôte, béarnaisekastiketta,
paahdettuja perunoita ja salaattia

Irish beef entrecôte, béarnaise sauce, roasted potatoes and salad
29 €

PÄÄRUOAT / MAIN COURSES

Risotto with wild mushrooms

Risotto kauden sienillä

Risotto with seasonal mushrooms

24€

Organic happy duck

Ranskalaista luomu ankanrintaa, kurpista-perunakakkulla ja
au poivre vert -kastikkeella

Organic French duck with pumpkin & potato cake and
sauce au poivre vert

27€

Finnish arctic char

Suomalaisista nieriää, rapeaa kukkakaalia, fenkoli-omenasalaattia ja
mietoa currykastiketta

Finnish arctic char with crispy cauliflower, green apple and fennel slaw
and light curry sauce

27€

JÄLKIRUOAT/ DESSERT

Lemon illusion

Sitruunarahkamousse, sitruunavodka granite mintulla
ja hunaja crumble

Lemon quark mousse, lemon vodka granité with mint and
honey crumble

- just like in Hotel Meurice

10€

Mille-feuille aux pommes et Calvados

Omena ja Calvados mille-feuille

Apple and Calvados mille-feuille

10 €

Chocolate crumble

Suklaa crumble ja mustaherukka sorbetti

Chocolate crumble with cassis sorbet

9 €

Petra's chocolate

Valikoima Pralina Chocolaterien käsintehtyjä
suklaakonvehteja

Selection of artisan chocolates by Pralina Chocolaterie

7 €

Cheese plate of the day

Valikoima päivän juustoja ja näkkileipää

Assortment of cheeses and crispy bread

7 € / 9 € / 12 €