

FOOD  
DRINK  
DESIGN

# EE\ERT

MENU

# EEVERT À LA CARTE

## ALKURUOKIA STARTERS

### **MUIKKUA, MUIKUNMÄTIÄ JA PIIMÄKASTIKETTA**

Vendace with vendace roe and butter milk sauce

14 €

### **SAVUSTETTUA HIRVEÄ, KARAMELLISOITUA SIPULIA JA HAPANJUURIKEKSIÄ**

Smoked elk, caramelized onion and bisquit  
of sourdough bread

14 €

### **RAUTUA, HIILLOSTETTUA PURJOA JA FENKOLIKERMAA**

Arctic Char with charcoal grilled leek and fennel cream

14 €

### **PIKKELÖITYÄ SEKÄ PAAHDETTUA KELTAJUURTA, MESIANGERVOA JA PUOLUKKAA**

Pickled and roasted yellow beet with meadowsweet  
and lingonberry

13 €

### **SAMPPANJA-MAA-ARTISOKKAKEITTOA JA MÄNTYÖLJYÄ**

Jerusalem artichoke soup with champagne and pine oil

13 €

# EEVERT À LA CARTE

## PÄÄRUOKIA MAIN COURSES

### **PORONPAISTIA, PUIKULAPERUNAA JA KARPALOA**

Reindeer roast with lappish potatoes and cranberry  
33 €

### **MANGALITZA-POSSUA KAHEDELLA TAPAA, KARVIAISTA JA TATTARIA**

Mangalitza pork in two ways, gooseberry and buckwheat  
28 €

### **KUHAA, RAPULIENTÄ JA KYSSÄKAALIA**

Pike-perch with crayfish consommé and kohlrabi  
28 €

### **PELTOPYYTÄ, KATAJANMARJAKASTIKETTA JA MAA-ARTISOKKAA**

Grey partridge with juniper berry sauce and Jerusalem artichoke  
33 €

### **HÄRKÄPAPUA, TALVIKURPITSAA JA KUKKAKAALIA**

Broad bean with winter pumpkin and cauliflower  
27 €

# EEVERT À LA CARTE

## JÄLKIRUOKIA DESSERTS

### **SUOMALAISIA PIENTILAJUUSTOJA, NAURISTA JA OHRAA**

Selection of Finnish cheese with turnips and barley  
12 €

### **MUSTIKKAA, JOGURTTIA JA SALMIAKKIJÄÄTELÖÄ**

Blueberry, yogurt and salty liquorice ice cream  
12 €

### **LAKKAA, VALKOSUKLAATA JA RAKUUNAA**

Cloudberry, white chocolate and tarragon  
12 €

### **SUKLAATA, MINTTUA JA KIRSIKAKASTIKETTA**

Chocolate, mint and cherry sauce  
12 €

## MENU 4

Nauti pala Suomen puhtaasta  
luonnosta Eevertin tapaan.

*Enjoy piece of Finnish fresh  
nature Eevert's way.*

---

**MUIKKUA, MUIKUNMÄTIÄ JA PIIMÄKASTIKETTA**

Vendace with vendace roe and butter milk sauce

**PORONPAISTIA, PUIKULAPERUNAA JA KARPALOA**

Reindeer roast with lappish potatoes and cranberry

**SUOMALAISIA PIENTILAJUUSTOJA, NAURISTA JA OHRAA**

Selection of Finnish cheese with turnips and barley

**LAKKA- VALKOSUKLAAKREEMIÄ JA RAKUUNAA**

White chocolate and cloudberry crème with tarragon

---

55 € / menu

Viinit menulle / Wines for 4 courses menu / 38 €

*Edellytämme pöytäseurueelta yhtenäistä  
menuvalintaa, erityisruokavaliot huomioiden.  
We require uniform menu selection from groups,  
considering possible allergies and diets.*

## KASVISMENU 4

Nauti Suomen luonnon parhaista raaka-aineista valmistetusta kasvismenusta.

*Enjoy the best gifts from Finnish nature and vegetarian menu.*

---

**PIKKELÖITYÄ SEKÄ PAAHDETTUA KELTAJUURTA, MESIANGERYOA JA PUOLUKKAA**

Pickled and roasted yellow beet with meadowsweet and lingonberry

**HÄRKÄPAPUA, TALVIKURPITSAA JA KUKKAKAALTA**

Broad bean with winter pumpkin and cauliflower

**SUOMALAISIA PIENTILAJUUSTOJA, NAURISTA JA OHRAA**

Selection of Finnish cheese with turnips and barley

**MUSTIKKAA JA JOGURTTIA SEKÄ SALMIAKKIJÄÄTELÖÄ**

Blueberry, yogurt and salty liquorice ice cream

---

52 € / menu

Viinit menulle / Wines for 4 courses menu / 38 €

*Edellytämme pöytäseurueelta yhtenäistä menuvalintaa, erityisruokavaliot huomioiden.  
We require uniform menu selection from groups, considering possible allergies and diets.*

## MENU 5

Puhtaita villinluonnon  
makuja Suomesta.

*Enjoy the best gifts from  
Finnish wildnature.*

---

**SAVUSTETTUA HIRVEÄ, KARAMELLISOITUA SIPULIA  
JA HAPANJUURIKEKSIÄ**

Smoked elk, caramelized onion and bisquit  
of sourdough bread

**SAMPPANJA-MAA-ARTISOKKAKEITTOA JA MÄNTYÖLJYÄ**  
Jerusalem artichoke soup with champagne and pine oil

**KUHA, RAPULIENTÄ JA KYSSÄKAALIA**

Pike-perch with crayfish consommé and kohlrabi

**SUOMALAISIA PIENTILAJUUSTOJA, NAURISTA JA OHRAA**

Selection of Finnish cheese with turnips and barley

**MUSTIKKAA, JOGURTIA JA SALMIAKKIJÄÄTELÖÄ**

Blueberry, yogurt and salty liquorice ice cream

---

58 € / menu

Viinit menulle / Wines for 5 courses menu / 42 €

*Edellytämme pöytäseurueelta yhtenäistä  
menuvalintaa, erityisruokavaliot huomioiden.  
We require uniform menu selection from groups,  
considering possible allergies and diets.*

## MENU 6

Upeita pohjoisen metsien, peltojen  
ja järvien puhtaita makuja.

*Wonderful pure flavors from the  
Northern forests, fields and lakes.*

---

**RAUTUA, HIILLOSTETTUA PURJOA JA FENKOLIKERMAA**  
Arctic Char with charcoal grilled leek and fennel cream

**PIKKELÖITYÄ SEKÄ PAAHDETTUA KELTAJUURTA,  
MESIANGERVOA JA PUOLUKKAA**  
Pickled and roasted yellow beet with meadowsweet  
and lingonberry

**MANGALITZA-POSSUA KAHDELLA TAPAA,  
KARVIAISTA JA TATTARIA**  
Mangalitz pork in two ways, gooseberry and buckwheat

**PELTOPYYTÄ, KATAJANMARJAKASTIKETTA JA MAA-ARTISOKKAA**  
Grey partridge with juniper berry sauce and Jerusalem artichoke

**SUOMALAISIA PIENTILAJUUSTOJA, NAURISTA JA OHRAA**  
Selection of Finnish cheese with turnips and barley

**SUKLAATA, MINTTUA JA KIRSIKKAKASTIKETTA**  
Chocolate, mint and cherry sauce

---

68 € / menu

Viinit menulle / Wines for 6 courses menu / 48 €

*Edellytämme pöytäseurueelta yhtenäistä  
menuvalintaa, erityisruokavaliot huomioiden.  
We require uniform menu selection from groups,  
considering possible allergies and diets.*



# KEITTIÖMESTARIN 8-RUOKALAJIN YLLÄTYSMENU

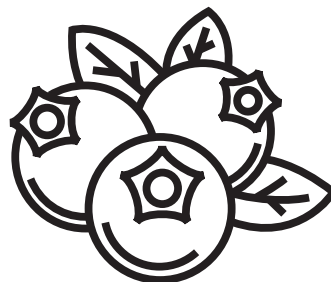
Anna keittiömestariimme valloittaa sinut ja seurueesi herkullisella 8-ruokalajin yllätysmenulla. Menu koostuu aina sesongin parhaista raaka-aineista, huomioiden mahdolliset erityisruokavaliot seurueessasi. Yllätysmenu tarjoaa matkan läpi Eevertin makumaailman ja on näin ollen myös läpileikkaus Eevertin ruokafilosofiasta. Pääset maistelemaan upeita pohjoisen metsien, peltojen ja järvien puhtaita makuja modernilla twistillä.

Tarkkaan valitut viinit täydentävät yllätysmenun huippuunsa. Tervetuloa keittiömestariimme hurmaavalle makumatkalle.

## THE CHEFS 8 COURSES SURPRISE MENU

Let the chef fascinate you and your company with our exquisite 8 courses surprise menu which consists of the seasons best ingredients, considering your group's possible allergies and diets. Menu offers a journey through Eevert's taste of the world showing you our culinary philosophy the best way possible. Wonderful pure flavors from the Northern forests, fields and lakes with modern twist.

Carefully selected wines accomplish the journey to its peak. The chef welcomes you on this enjoyable tasting experience.



---

86 € / menu

Viinit menulle / Wines for 8 courses menu / 56 €

*Edellytämme pöytäseurueelta yhtenäistä menuvalintaa, erityisruokavaliot huomioiden.  
We require uniform menu selection from groups, considering possible allergies and diets.*

*“KYL HYÖ SIT OSASIIT  
LAITTA TÄÄN SAPUSKAN  
NII MIU SUUTAI MYÖTE!”*

---

TARJOILIJAMME VASTAAVAT MIELELLÄÄN  
ERITYISRUOKAVALIOIHIN LIITTYVISSÄ  
KYSYMYKSISSÄ.

*Please ask the waiter if you have any  
questions regarding dietary issues.*

EE\ ERT  
FOOD  
DRINK  
DESIGN

[www.eevert.fi](http://www.eevert.fi)