

GLOBAL FLAVOURS

JERUSALEM ARTICHOKE & DILL & FUNNEL CHANTARELLE

Paahdettua maa-artisokkaa, pikkeloityä
suppilovahveroa, tillimajoneesia ja sinapinsiemen
-vinaigrettea

*Roasted Jerusalem artichoke, pickled funnel chanterelles, dill
mayonnaise and mustard seed vinaigrette*

BEETROOT & ROQUEFORT & GOOSEBERRY

Punajuuricarpaccio, Roquefort-kreemiä, puffattua
ohraa, karviaista ja yrttejä

*Beetroot carpaccio, Roquefort cream, barley, gooseberries and
herbs*

NEXT LEVEL BRUSCHETTA

Mozzarella-sichuaninpippurimousse, grillattua
briossia, hillottua tomaattia
ja basilika-anchopestoa

*Mozzarella Sichuan pepper mousse, grilled brioche with tomato
and basil ancho chili pesto*

SALTY PANCAKE & SMOKED VENDACE & SOUR CREAM

Suolainen tattaripannukakku, savumuikkua,
mätiremouladea, kirvelihapankermaa ja rapeaa
lanttua

*Buckwheat pancake, smoky vendace, roe-remoulade, chervil sour
cream and crispy turnip*

TOM YAM SALMON & LEMONGRASS

Tom Yam glaseerattua lohta,
retikka-omenaslaw,
sitruunaruohomajoneesi ja punaista paksoita

*Tom Yam glazed salmon with white radish apple slaw, lemon
grass mayo and red paksoi*

PRAWNS & LIME & CORIANDER

Limellä ja korianterilla maustettuja
jättikatkaravunpyrstöjä, grillattua limeä,
suolapähkinää, punakaalia ja Sriracha-jogurttia
*Lime and coriander flavoured prawns, salted nuts, red cabbage
and Sriracha yoghurt*

BEEF TARTAR & AJI VERDE & SWEET PEPPER

Annatolla maustettua härkätartaria, Aji verdeä,
hillottua savupaprikaa ja rapeaa sipulia

*Beef tartar seasoned with annatto, Aji verde, pickled sweet
pepper and crispy onion*

BEEF TONGUE & XÁ XÍU & KOHLRABI

Naudan kieltä vietnamilaisella XÁ XÍU
kastikkeella, sweet n' sour kyssäkaalia ja Shanghai
paksoita

*Beef tongue with Vietnamese XÁ XÍU sauce, sweet n' sour
kohlrabi and Shanghai pak choi*

BABY LAMB & ROOT PARSLEY & PLUM

Taatelilla glaseerattua karitsanniskaa,
juuripersiljapyreetä, ruusukaalia ja tummaa
luumukastiketta

*Date glazed lamb neck, root parsley puree, Brussels sprouts and
dark plum sauce*

à 10 € / annos

à 10 € / dish

SPECIALS

SPRING CHICKEN & CHIMICHURRI & TRUFFLE MAYO

Grillattua kokonaista kevätkananpoikaa,
chimichurria ja tryffelimajoneesia
*Grilled whole spring chicken, chimichurri and truffle
mayonnaise*
27 €

PANANG CURRY & TOFU & PEANUT

Mausteista panangcurrya, tofua, maapähkinää ja
kookosriisiä
Spicy Panang curry with tofu, peanuts and coconut rice
24 €

SEA BASS & HORSERADISH & SOUR CREAM

Kokonaisena grillattua meribassia, tilli-
piparjuuripestoa, hapankermaa ja grillattua
sydänsalaattia
*Grilled whole sea bass, dill-horseradish pesto, sour cream
and grilled gem salad*
27 €

ASIAN RIBS

Makealla inkiväärisoijalla glaseerattua ylikypsää
porsaan ribsä, chiliä, korianteria ja
paahdettuja seesaminsiemeniä
*Sweet ginger soy glazed overcooked pork ribs, chili,
coriander and roasted sesame seeds*
26 €

MARBLE BEEF FILLET 180 G & THYME & GARLIC

Grillattua marmorifileetä, hiilisipulipyre,
paahdettua porkkanaa, tummaa
timjamikastiketta
ja valkosipulivoita
*Grilled 180-gram marbled beef sirloin, charred onion pure,
roasted carrots, thyme sauce and garlic butter*
32 €

MEXICAN BURGER

Briossia, rapeaa kanaa, coleslawta, tomaatti-
habanerosalsaa, avokadoa, chiliä ja tuoretta
korianteria
*Brioche bun, crispy chicken, coleslaw, tomato-
habanerosalsa, chili and coriander*
19 €

SIDES

GEM & PARMESAN & ALMOND 7 €

Grillattua sydänsalaattia, parmesania ja
manteliöljyä
Grilled gem salad, parmesan and mandel oil

PERISLOVE 6 €

Kaalia, sinapinsiementä, jeeraa, korianteria ja
sitruunaa
Cabbage, mustard seed, cumin, coriander and lemon

BELGIAN POTATOES & AIOLI 7 €

Rapeita savusuolalla maustettuja Belgian
perunoita ja aiolia
Crispy Belgian potatoes flavoured with smoke salt & aioli

AVOCADO & TOMATO 6 €

Sokerisuolattua avokadoa ja tomaattia
Sugar salted avocado and tomato

KIDS

VEGGIES

Vihersalaattia, hedelmiä ja kurkkua
Green salad, fruits and cucumber

BEEF FILLET 90 g

Grillattua marmorifileetä 90 g, kevätporkkanaa ja
timjamikastiketta
*Grilled 90-gram beef sirloin, roasted carrots and thyme
sauce*

YOGHURT & GOOSEBERRY & LIQUORICE

Mustapippuri-jogurttisorbettia, lakritsikreemiä,
marinoituja karviaisia ja kauraa
*Black pepper-yoghurt sorbet, liquorice cream, marinated
gooseberry and oats*

17 €

½ aikuisten annokset – 50 % lapsille
1/2 adult portions – 50 % for children

MENU PERISCOPE

MENU SCOPE

JERUSALEM ARCTICHOKE & DILL & FUNNEL

CHANTARELLE

Paahdettua maa-artisokkaa, pikkelöityä
suppilovahveroa, tillimajoneesia ja sinapinsiemen-
vinaigretta

*Roasted Jerusalem artichoke, pickeled funnel chanterelles, dill
mayonnaise and mustard seed vinaigrette*

BEETROOT & ROQUEFORT & GOOSEBERRY

Punajuuricarpaccio, Roquefort-kreemiä, puffattua ohraa,
karviaista ja yrttejä

Beetroot carpaccio, Roquefort cream, barley, gooseberry and herbs

NEXT LEVEL BRUSCHETTA

Mozzarella-sichuaninippurimousse, grillattua briossia,
hillottua tomaattia

ja basilika-anchopesto

*Mozzarella-sichuan pepper mousse, grilled brioche, tomatoes and
basil-anchopesto*

BEEF TARTAR & AJI VERDE & SWEET PEPPER

Annatolla maustettua härkätartaria, Aji verdeä, hillottua
savupaprikaa ja rapeaa sipulia

*Beef tartar seasoned with annatto, Aji verde, pickeled sweet pepper
and crispy onion*

PRAWNS & LIME & CORIANDER

Limellä ja korianterilla maustettuja
jättikatkaravunpyrstöjä, grillattua limeä, suolapähkinää,
punakaalia ja sriracha jogurttia

*Lime and coriander flavoured prawns, grilled lime, salted nuts, red
cabbage and sriracha-yoghurt*

PERISLOVE

Kaalialla, sinapinsientä, jeeraa, korianteria ja sitruunaa
Cabbage, mustard seeds, cumin, coriander and lemon

BABY LAMB & ROOT PARSLEY & PLUM

Taatelilla glaseerattua karitsanniskaa, juuripersilja
pyreetä, ruusukaalia ja tummaa luumukastiketta

*Date glazed lamb neck with parsley-puree, brussels sprouts and
dark plum sauce*

YOGHURT & GOOSEBERRY & LIQUORICE

Mustapippuri-jogurttisorbettia, lakritsikreemiä,
marinoituja karviaisia ja kauraa

Black pepper-yoghurt sorbet, liquorice cream, gooseberry and oats

CHOCOLATE & PECAN & ORANGE

Appelsiinilla maustettu suklaa Pot de creme,
pekaanipähkinä jäätelöä ja appelsiini karamellikastiketta

*Chocolate Pot de Crème, pecan ice cream and orange flavoured
caramel sauce*

69€

JERUSALEM ARCTICHOKE & DILL & FUNNEL

CHANTARELLE

Paahdettua maa-artisokkaa, pikkelöityä
suppilovahveroa, tillimajoneesia ja sinapinsiemen-
vinaigretta

*Roasted Jerusalem artichoke, pickeled funnel chanterelles, dill
mayonnaise and mustard seed vinaigrette*

BEET ROOT & ROQUEFORT & GOOSEBERRY

Punajuuri carpaccio, roquefort kreemiä, puffattua ohraa,
karviaista ja yrttejä

Beetroot carpaccio, Roquefort cream, barley, gooseberry and herbs

PRAWNS & LIME & CORIANDER

Limellä ja korianterilla maustettuja
jättikatkaravunpyrstöjä, grillattua limeä, suolapähkinää,
punakaalia ja Sriracha-jogurttia

*Lime and coriander flavoured prawns, grilled lime, salted nuts, red
cabbage and Sriracha-yoghurt*

PERISLOVE

Kaalialla, sinapinsientä, jeeraa, korianteria ja sitruunaa
Cabbage, mustard seeds, cumin, coriander and lemon

BABY LAMB & ROOT PARSLEY & PLUM

Taatelilla glaseerattua karitsanniskaa, juuripersilja
pyreetä, ruusukaalia ja tummaa luumukastiketta

*Date glazed lamb neck with parsley-puree, brussels sprouts and
dark plum sauce*

YOGHURT & GOOSEBERRY & LIQUORICE

Mustapippuri-jogurttisorbettia, lakritsikreemiä,
marinoituja karviaisia ja kauraa

Black pepper-yoghurt sorbet, liquorice cream, gooseberry and oats

49€

**MENUT TARJOILLAAN AINOASTAAN KOKO
PÖYTÄSEURUEELLE**

MENUS ARE SERVED ONLY FOR THE WHOLE TABLE

MATCHING WINES MENU SCOPE

VIINIT MENULLE SCOPE 39 €

MATCHING WINES MENU PERISCOPE

VIINIT MENULLE PERISCOPE 34 €

SWEETS

TAMARIND & LEMON GRASS & PINEAPPLE

Tamarindijäätelöä, sitruunaruohokinuskia, ananasta ja kookoskeksiä

Tamarind ice cream, lemongrass caramel, braised pineapple and coconut bisquit

PAVLOVA & WHITE CHOCOLATE & CHERRIES

Pavlovaa, paahdettua valkosuklaavanukasta, kirsikkaa ja suolakaramellikastiketta

Pavlova, roasted white chocolate pudding, cherries and salted caramel sauce

YOGHURT & GOOSEBERRY & LIQUORICE

Mustapippuri-jogurttisorbettia, lakritsikreemiä, marinoituja karviaisia ja kauraa

Black pepper-yoghurt sorbet, liquorice cream, marinated gooseberry and oats

CHOCOLATE & PECAN & ORANGE

Appelsiinilla maustettu suklaa Pot de creme, pekaanipähkinäjäätelöä ja appelsiini-karamellikastiketta

Chocolate Pot de Crème with orange, pecan ice cream and orange-caramel sauce

à 10 €



PERISCOPE

BAR RESTAURANT TERRACE