

Keittiömestarin Maistelumenu

~ TASTING MENU

Maistelumenu on läpileikkaus kauden annoksiin – keittiömestarin valitsemat kahdeksan ruokalajia täydelliseen Tiiliholvi-elämykseen!

MAA-ARTISOKKAKEITTO, OMENAA JA PARMESAANIA

Jerusalem artichoke soup, Apple and Parmesan

SIIKAA, MUSTIKKAA JA RAPUA

White fish, Blueberry and Prawn

ANKKAA, APPELSIINIA JA SPELTTIÄ

Duck, Orange and Spelt wheat

TIILIHOLVIN HÄRÄNFILEETARTAR

Tiiliholvi's Beef Tartar

HÄRÄNRINTAA, NAURISTA JA KARHUNVADELMAA

Beef breast, Turnip and Blackberry

TURSKANSELÄKETTÄ, KUKKAKAALIA JA PIPARJUURTA

Cod fillet, Cauliflower and Horseradish

KURPITSANSIEMENTÄ, VANILJAA JA PÄHKINÄÄ

Pumpkin seed, Vanilla and Nut

TUMMAA SUKLAATA, PUOLUKKAA JA INKIVÄÄRIÄ

Dark chocolate, Lingonberry and Ginger

90.00

MENULLE SUUNNITELLUT JUOMAT

Drinks to go with

65.00

Yllätysmenu

~ SURPRISE MENU

Suosittu yllätysmenumme sisältää maukkaita vaihtuvia yllätysannoksia. Kokkiemme luovuuden taidonnäyte, jossa hyödynnetään tuttuja ja tuntemattomampia raaka-aineita.

NELJÄN RUOKALAJIN YLLÄTYSMENU

Four Course Surprise Menu

55.00

MENULLE SUUNNITELLUT JUOMAT

Drinks to go with

40.00

KUUDEN RUOKALAJIN YLLÄTYSMENU

Six Course Surprise Menu

65.00

MENULLE SUUNNITELLUT JUOMAT

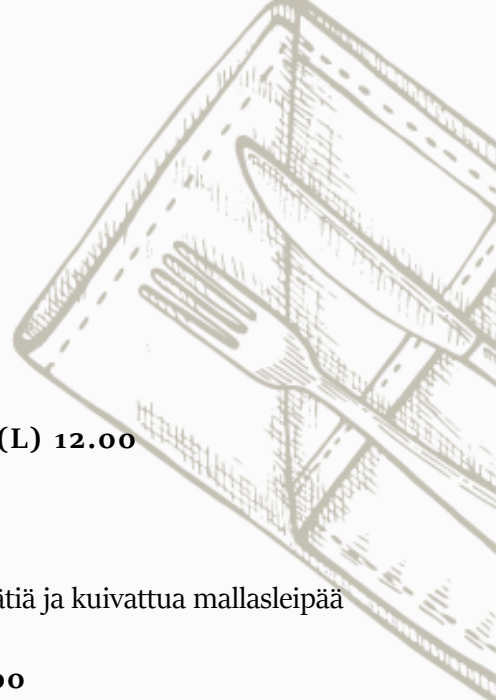
Drinks to go with

55.00

Menut tarjoillaan ainoastaan koko pöytäseurueelle.
Viimeiset menutilaukset kello 21 mennessä.

Please notice, Menus is served only for the
entire dinner party. Latest orders for Menus before 9 p.m

À la carte



ALKURUOKIA

MAA-ARTISOKKAKEITTO, OMENAA JA PARMESAANIA (L) 12.00

Maa-artisokkakeitto, omenamuffinssi, parmesaani-pähkinäkeksi

SIIKAA, MUSTIKKAA JA RAPUA (L) 13.00

Siika-mustikkaceviche, marinoitua jättirapua, tilli-smetanakastike, mätiä ja kuivattua mallasleipää

PORSAANNISKAA, LUUMUA JA PUNAKAALIA (L,G) 12.00

Yön yli haudutettua possunniskaa, grillattua luumua, haudutettua punakaalia ja luumukastike

TIILIHOLVIN TARTAR (L) 14.00

Kotimaista naudan sisäfileetä, graavattua keltuaista, friteerattua kaprista, Worcester-majoneesia ja Tiiliholvin sinappia

TIILIHOLVIN ETANAT (L,G) 12.00

Yrtti-valkosipulivoita ja juustokuorrute: Emmental-juusto tai sinihomejuusto

PÄÄRUOKIA

SPELTTIRISOTTO JA PUNAJUURTA (L) 21.00

Savustettua punajuurta, paahdettuja sieniä ja parmesaania

TURSKAA, KUKKAKAALIA JA PIPARJUURTA (L,G) 26.00

Haudutettua turskanseläkettä, piparjuuri-valkoviinikastike, kukkakaalipyree, peruna-kukkakaali-purjosalaatti

HÄRÄNRINTAA, NAURISTA JA KARHUNVADELMAA (L,G) 26.00

Pitkään haudutettua häränrintaa, paahdettua naurista, karhunvadelmakastike, tryffeli-perunapyree

ANKKAA, APPELSIINIA JA SPELTTIÄ (L) 27.00

Paistettua ankanrintaa, appelsiinispelttiä, lakritsinjuuri-selleripyree, tumma appelsiinikastike

TIILIHOLVIN PIPPURIPIHVI (L,G) 36.00

Kotimainen naudan sisäfileepihvi, paahdettu valkosipuli-perunakrossia, juurespyreetä ja kermaista pippurikastiketta

KARITSAA, VEEKUNAA JA PORTVIINIÄ (L) 27.00

Ylikypsää karitsanniskaa, salottisipuli-veekunapyree, portviini-veekunakastike, serranokinkku-polentakakku

JÄLKIRUOKIA

TUMMAA SUKLAATA, PUOLUKKAA JA INKIVÄÄRIÄ (L) 13.00

Inkivääri-suklaata, inkivääri-jogurttisorbet, puolukkavispiuuroa, puolukkamarmeladia, kaakaokreemiä

KURPITSANSIEMENTÄ, VANILJAA JA PÄHKINÄÄ (L) 12.00

Kurpitsansiemenöljykakkua, pähkinäkrokanttia, hasselpähkinäjäätelöä, vaniljakreemiä

KARDEMUMMAA, KAHVIA JA KERMAA (L) 12.00

Kardemumma-kanelikakkua, kardemummajäätelöä, kahvipannacottaa ja kahvigeeliä

JUUSTOVALIKOIMA 15.00

Valikoima vaihtuvia juustoja ja hilloketta

LASTENLISTA

ALKURUOKA

Maa-artisokkakeitto

PÄÄRUOKA

Härkää tai turskaa

JÄLKIRUOKA

Jäätelö tai Sorbetti

17.00

LIHOJEN ALKUPERÄMAAT:

HÄRÄN SISÄFILEE - SUOMI

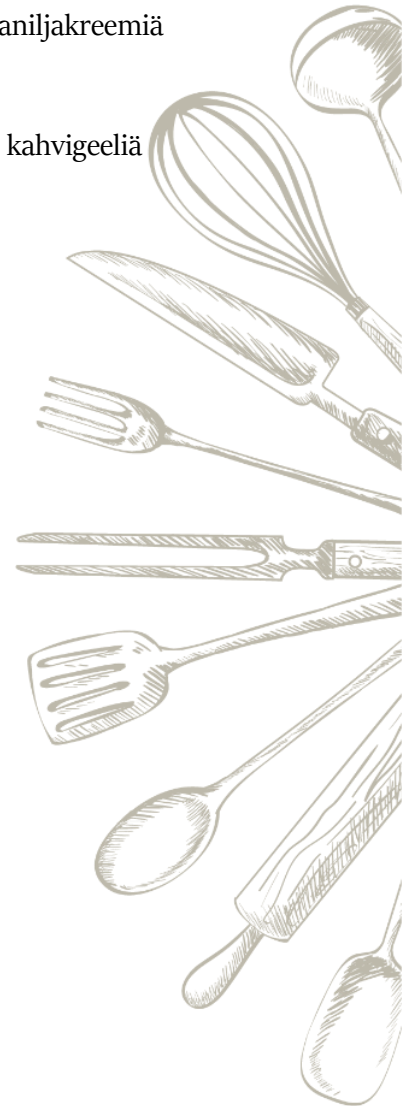
HÄRÄNRINTA - USA

KARITSA - UUSI-SEELANTI

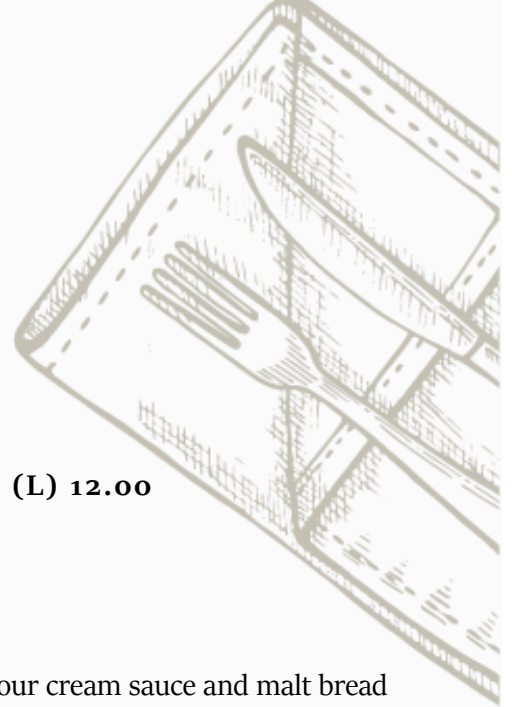
ANKKA - RANSKA

POSSUNNISKA - SAKSA

SERRANOKINKKU - ESPANJA



À la carte ~ IN ENGLISH



STARTERS

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP, APPLE AND PARMESAN (L) 12.00

Jerusalem artichoke soup with apple muffin and parmesan nut bisquit

WHITE FISH, BLUEBERRY AND PRAWN (L) 13.00

White fish and blueberry ceviche with roe, marinated prawn, dill and sour cream sauce and malt bread crumble

PORK NECK, PLUM AND RED CABBAGE (L,G) 12.00

Slow-cooked pork neck with grilled plum, stewed red cabbage and plum sauce

TIILIHOLVI`S TARTAR (L) 14.00

Finnish beef tenderloin, salted egg yolk, fried capers, Worcester mayonnaise and house mustard

ESCARGOTS (L,G) 12.00

Escargots with herb and garlic butter and Emmental or Blue cheese

MAINS

SPELT WHEAT RISOTTO WITH BEETROOT (L) 21.00

Smoked beet root, roasted mushrooms and parmesan

COD, CAULIFLOWER AND HORSERADISH (L,G) 26.00

Cod fillet, horseradish white wine sauce, cauliflower puree, potato salad with cauliflower and leek

BEEF, TURNIP AND BLACKBERRY (L,G) 26.00

Braised beef breast, roasted turnip, blackberry sauce and truffle potato puree

DUCK, ORANGE AND SPELT WHEAT (L) 27.00

Grilled duck breast, orange spelt wheat, licorice and celeriac puree, dark orange sauce

TIILIHOLVI`S PEPPERCORN STEAK (L,G) 36.00

Tenderloin steak, crushed potato with roasted garlic, root vegetable puree and creamy peppercorn sauce

LAMB, FIG AND PORT WINE (L) 27.00

Slow-cooked lamb neck, shallot and fig puree, port wine and fig sauce, polenta cake with serrano ham

DESSERTS

DARK CHOCOLATE, LINGONBERRY AND GINGER (L) 13.00

Ginger chocolate, whipped lingonberry porridge, ginger and yoghurt sorbet, lingonberry marmalade and cocoa creme

PUMPKIN SEED, VANILLA AND NUT (L) 12.00

Pumpkin seed oil cake, nut brittle, hazelnut ice cream and vanilla creme

CARDAMOM, COFFEE AND CREAM (L) 12.00

Cardamom and cinnamon cake, cardamom ice cream, coffee panna cotta and coffee gel

SELECTION OF CHEESE WITH COMPOTE 15.00

CHILDREN`S MENU

STARTER

Jerusalem artichoke soup

MAIN

Beef or Cod

DESSERT

Ice cream or Sorbet

17.00

