

Alkuruuat / Starters

Kurpitsaa, salviaa ja gorgonzolaa Butternut squash, sage and gorgonzola	12,-
Lohta ja jokirapua, fenkolia ja sahramiaiolia Salmon, crayfish, fennel and saffron aioli	14,-
Blini, muikunmätiä ja smetanaa Blini, roe of vendace and sour cream	21,-
Herkkutatti kastanja pateeta, tryffelivoikastiketta ja fermentoituja karpaloita Cep chestnut paté, truffle butter sauce and fermented cranberry	14,-
Vasikankieltä, kalamata oliivia ja mallasta Beef tongue, kalamata olive and malt	14,-

Pääruuat / Main Courses

Paahdettua siikaa, chorizo-mustekalarisottoa ja sinisimpukkavaahtoa Roasted white fish, chorizo octopus risotto and blue mussel espuma	34,-
Järvikuhaa, persiljanjuurta ja ruskeavoi-sipulikastiketta Pike perch, parsley root and brown butter onion sauce	33,-
Wolkoffin perinteistä patasorsaa, kermaista riistakastiketta ja haudutettua punakaalia Wolkoff's traditional wild duck, creamy game sauce and red cabbage	36,-
Ankanrintaa "Szechuan", confattua porkkanaa ja Calvadoskastiketta Duck breast "Szechuan", carrot confit and calvados sauce	36,-
Hirven ulkofilettä, tummaa herkkutattikastiketta ja juures carpaccio Elk sirloin, dark cep sauce and root vegetable carpaccio	38,-

Jälkiruuat / Desserts

Syysomenaa, karamellia ja creme fraichea Autumn apple, caramel and creme fraiche	12,-
Lakkaa, kuusenkerkkää ja paahdettua pinjansiementä Cloudberry, pine spruce and roasted pine nuts	12,-
Luumua, suolakaramellia ja appelsiiniä Plum, salt caramel and orange	12,-
Valikoima suomalaisia ja eurooppalaisia juustoja, hunajapähkinöitä ja aprikoosihilloketta Assortment of cheeses from Finland and Europe, honey nuts and apricot compote	14,-