

MENU AINO

Mustajuurikeittoa ja pororilletteä

Svartrotsoppa med renrillette Black salsify soup with reindeer rillette

Wine recommendation: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

Paistettua lohta, Skånen perunaa ja fenkoli- kaalisalaattia

Stekt lax med skånsk potatis, fänkål- och kålsallad

Pan- fried salmon with creamed potatoes, fennel and cabbage salad

Wine recommendation: Pieropan Soave Classico, Veneto, Italy

Tyrni crème brûlée

Havtorn crème brûlée

Sea buckthorn berry crème brûlée

Wine recommendation: Disznókő Tokaji Aszú 1413, Tokaj-Hegyalja, Hungary

Menu 48,00

Viinipaketti menu Ainolle 29,00

Recommended wines for Aino 29,00

Sisältää suositusviinejä 12cl alkuruoalle, 16cl pääruoalle ja 8cl jälkiruoalle

Includes 12cl for the starter, 16cl for the main course and 8cl for the dessert

MENU VÄINÄMÖINEN

Nieriää ja punajuurta kolmella tapaa

Röding med rödbetor på tre sätt

Arctic char with beetroot three ways

Wine recommendation: Becker-Landgraf J² Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany

Poron fileetä ja potkaa, herkkutatti- perunakakkua

Renfilé och renlägg med stensopp- potatiskaka

Reindeer fillet and shank with porcini and potato cake

Wine recommendation: Pétales, Bierzo, Spain

Mustaherukkaleivos ja kinuskia

Svart vinbärbakelse med karamel

Black currant mousse cake with caramel

Wine recommendation: Kracher Beerenauslese Zweigelt, Burgenland, Austria

Menu 56,90

Viinipaketti menu Väinämöiselle 33,00

Recommended wines for Väinämöinen 33,00

Sisältää suositusviinejä 12cl alkuruoalle, 16cl pääruoalle ja 8cl jälkiruoalle

Includes 12cl for the starter, 16cl for the main course and 8cl for the dessert

ALKURUOKIA/ FÖRRÄTTER/ STARTERS

Alkupalalajitelma kotimaisia herkkuja

Pientila- juustoa ja hilloketta, lanttukukkoa, haukifärssiä, nieriää ja punajuurta, pororilletteä ja ilmakeivattua naudan paistia

Finska delikatesser

Finsk ost med kompott, inbakad kålrot och fläsk, gäddfärs, röding med rödbetor, renrillette och lufttorkad rostbiff

Selection of Finnish delicacies

Finnish cheese with compote, turnip and pork pastry, pike terrine, arctic char with beetroot, reindeer rillette and air dried roast beef

19,50

Wine recommendation: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

Beer recommendation: Bryggeri Spezial, Helsinki

Mustajuurikeittoa ja pororilletteä

Svartrotssoppa med renrillette

Black salsify soup with reindeer rillette

11,50

Wine recommendation: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

Beer recommendation: Pyynikin White IPA, Tampere

Nieriää ja punajuurta kolmella tapaa

Röding med rödbetor på tre sätt

Arctic char with beetroot three ways

12,50

Wine recommendation: Becker-Landgraf J² Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany

Beer recommendation: Kukko Pils, Laitila

Valkohäntäpeuratartar ja keltuiaskreemiä

Vitsvanshjorttartar med äggulskrä

Virginia deer tartar with egg yolk cream

14,50

Wine recommendation: Chapoutier Côte du Rhône, Rhône, France

Beer recommendation: RPS Red Ale, Kuopio

PERINNERUOKIA/ TRADITIONELLA RÄTTER/ TRADITIONAL DISHES

Kermaista lohikeittoa

Gräddig laxsoppa

Creamy salmon soup

11,50 /16,50

Wine recommendation: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

Beer recommendation: Malmgård Dinkel, Malmgård

Paistettuja muikkuja, perunamuusia ja tillivoisulaa

Stekt siklöja med potatismos och dillsmör

Grilled vendace fish with mashed potatoes and dill butter

19,50

Wine recommendation: Pieropan Soave Classico, Veneto, Italy

Beer recommendation: Malmgård Dinkel, Malmgård

Paistettua naudan maksaa, perunapyree ja savoijinkaalikääryle

Halstrad lever med potatipurè och savoykåldolmar

Grilled liver with potato purée and savoy cabbage roll

22,50

Wine recommendation: J² Gau-Odernheimer Spätburgunder, Rheinhessen, Germany

Beer recommendation: Aihki Dark Lager, Rovaniemi

PÄÄRUOKIA/ HUVUDRÄTTER/ MAIN DISHES

Paahdettua myskikurpitsaa, vuohenjuustoa ja kauden kasviksia

Rostad myskpumpa och getost med säsongsgroänsaker

Roasted butternut squash with goat cheese and season vegetables

19,50

Wine recommendation: Julien Schaal Pinot Gris, Alsace, France

Beer recommendation: RPS IPA, Kuopio

Paistettua haukea ja haukifärssiä, paahdettua maa- artisokkaa ja voikastiketta

Stekt gädd och gäddfärs med rostad jordärtskocka, smörsås

Pan- fried pike and pike terrine with roasted Jerusalem artichoke, beurre blanc sauce

25,50

Wine recommendation: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

Beer recommendation: Hanki Spring Bock, Rovaniemi

Paistettua lohta, Skånen perunaa ja fenkoli- kaalisalaattia

Stekt lax med skånsk potatis, fänkål- och kålsallad

Pan- fried salmon with creamed potatoes, fennel and cabbage salad

27,50

Wine recommendation: Pieropan Soave Classico, Veneto, Italy

Beer recommendation: Bryggeri Citra, Helsinki

Poron fileetä ja potkaa, herkkutatti- perunakakkua

Renfilé och renlägg med stensopp- potatiskaka

Reindeer fillet and shank with porcini and potato cake

38,50

Wine recommendation: Pétalos, Bierzo, Spain

Beer recommendation: Munkintie, Fiskars

JÄLKIRUOKIA/ EFTERRÄTTER/ DESSERTS

Vuohenmaito- jogurttimousse ja lakkasorbettia

Getmjölksyoghurtmousse och hjortronsorbet

Goat's milk yogurt mousse with cloudberry sorbet

10,50

Wine recommendation: Valokki Cloudberry dessert wine, Hattula, Finland

Mustaherukkaleivos ja kinuskia

Svart vinbärbakelse med karamel

Black currant mousse cake with caramel

10,50

Wine recommendation: Kracher Beerenauslese Zweigelt, Burgenland, Austria

Tyrni crème brûlée

Havtorn crème brûlée

Sea buckthorn berry crème brûlée

10,50

Wine recommendation: Disznókő Tokaji Aszú 1413, Tokaj-Hegyalja, Hungary

Lajitelma kotimaisten pientilojen juustoja

Urval av finska ostar

Selection of Finnish cheese

12,50

Wine recommendation: Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

Beer recommendation: Bryggeri Vuosisata, Helsinki