

IMPERIAL MENU * МЕНЮ ИМПЕРИАЛ

76,00

Kevyesti suolattua merilohta, tyrniä, lohenmätiä ja syysjuureksia L,G

Lättsaltad havslax, havtorn, laxrom och höstrotsaker

Lightly salted sea salmon, sea buckthorn berry, salmon roe and autumn root vegetables

Слегка подсоленный морской лосось, икра лосося, облепиха и овощи осени

Rapukeittoa ja kuhamoussea L,G

Kräftsoppa och gösmousse

Crayfish soup with pike-perch mousse

Раковый суп с пенкой из судака

Savustettua Haikon härkää "since 1966", yrttivoi- ja pikkelssikastiketta L,G

-härkä on kotimaista

Haiko Gårds rökt oxe "since1966" med örtsmör- och pickelssås

Haikko Manor's smoked fillet of beef "since 1966" with herb butter and pickles sauce

Копченая говяжья вырезка Хайкко "с 1966 года", масло с зеленью и соус из пикельсов

Juustoa ja hilloketta L

Ost och kompott

Cheese with compote

Сыр и джем

Suklaakakkua "Le Negre", vaniljaa ja rommia VL,G

Chokladkaka "Le Negre", vanilj och rom

Chocolate cake "Le Negre", vanilla and rum

Шоколадный торт Ле Негре, ваниль и ром

HAIKKO MENU * МЕНЮ ХАЙККО

61,00

Kevyesti suolattua merilohta, tyrniä, lohenmätiä ja syysjuureksia L,G

Lättsaltad havslax, havtorn, laxrom och höstrotsaker

Lightly salted sea salmon, sea buckthorn berry, salmon roe and autumn root vegetables

Слегка подсоленный морской лосось, икра лосося, облепиха и овощи осени

Savustettua Haikon härkää "since 1966", yrttivoi- ja pikkelssikastiketta L,G

Haiko Gårds rökt oxe "since1966" med örtsmör- och pickelssås

Haikko Manor's smoked fillet of beef "since 1966" with herb butter and pickles sauce

Копченая говяжья вырезка Хайкко "с 1966 года", масло с зеленью и соус из пикельсов

Suklaakakkua "Le Negre", vaniljaa ja rommia VL,G

Chokladkaka "Le Negre", vanilj och rom

Chocolate cake "Le Negre", vanilla and rum

Шоколадный торт Ле Негре, ваниль и ром

NORDIC MENU

68,00

Saloniemen tilan vuohenmaitorahkaa, maa-artisokkaa ja omenaa VL,G

Getmjölkskvark från Saloniemis gård, jordärtskocka och äppel

Goat milk quark from Saloniemi's farm, Jerusalem artichoke and apple

Козий творог усадьбы Салониеми, топинамбур и яблоко

Rapukeitto ja kuhamousse L,G

Kräftsoppa och gösmousse

Crayfish soup with pike-perch mousse

Раковый суп с пенкой из судака

Paahdettua siikaa ja ruskistettua voikastiketta, luomujuureksia L,G

Rostad sik med brynt smörsås, organiska rootsaker

Roasted whitefish with browned butter sauce, organic root vegetables

Жареный сиг с поджаренным масляным соусом, корнеплоды био

TAI / ELLER / OR / ИЛИ

Fasaania ja calvados-kastiketta, herkkutattia ja puikulaperunaa L,G

Fasan med calvadosås, Karljohanssvamp och puikula-potatis

Pheasant with calvados sauce, cep and puikula potato

Фазан и соус Кальвадос, белые грибы и картофель пуйкула

Mustikka-kermahyytelöä ja maitosuklaata VL,G

Blåbärsblancmangé och mjölkchoklad

Blueberry blancmange and milk chocolate

Бланманже из черники со сливками и молочный шоколад

Menu 61,00 Stockmannin kanta-asiakaskortilla /Med Stockmanns stamkundskort/

With Stockmann's loyal customer card /По карточке Стокманн и для проживающих в отеле Хайкко

MENU GOURMAND 51,00 / 69,00

Katajasuolattua poroa, kuivattua poron sydäntä ja lipstikkakreemiä L,G

Ensaltad ren, torkat renhjärta och libstickakräm

Juniper salted reindeer, dried reindeer heart and lovage crème

Оленина соленая с можжевельником, сушеное сердце оленя и крем из любистока

Gratinoitua hummeria "Thermidor" ja valkosipulipastaa L

Gratinerad hummer "Thermidor" med vitlökpasta

Gratinated lobster "Thermidor" with garlic pasta

Гратинированный омар "Термидор" с чесночной пастой

Uuniomena-parfait, pistaasia ja suolakaramellia VL,G

Ugnäppel-parfait, pistasche och saltkaramell

Parfait of baked apple, pistachio and salted caramel

Парфе из печеного яблока, фисташки и соленая карамель

ALKURUOKIA * FÖRRÄTTER * APPETIZERS * ЗАКУСКИ

Amuse bouche Амюз буше	5,00
Kevyesti suolattua merilohta, tyrniä, lohenmätiä ja syysjuureksia L,G Lättsaltad havslax, havtorn, laxrom och höstrotsaker Lightly salted sea salmon, sea buckthorn berry, salmon roe and autumn root vegetables Слегка подсоленный морской лосось, икра лосося, облепиха и овощи осени	14,50
Rapukeitto ja kuhamousse L,G Kräftsoppa och gösmousse Crayfish soup with pike-perch mousse Раковый суп с пенкой из судака	12,50
Etanoita Haikon tapaan L,G Sniglar på Haiko vis Snails à la Haikko Улитки в стиле «Хайкко»	13,50
Katajasuolattua poroa, kuivattua poron sydäntä ja lipstikkakreemiä L,G Ensaltad ren, torkat renhjärta och libstickakräm Juniper salted reindeer, dried reindeer heart and lovage creme Оленина соленая с можжевельником, сушеное сердце оленя и крем из любистока	14,50
Saloniemen tilan vuohenmaitorahkaa, maa-artisokkaa ja omena VL,G Getmjölkskvark från Saloniemis gård, jordärtskocka och äppel Goat milk quark from Saloniemi's farm, Jerusalem artichoke and apple Козий творог усадьбы Салониеми, топинамбур и яблоко	13,50

VÄLIIN * MELLANRÄTT * BETWEEN COURSES * ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Cava-sorbetti L,G Cava-sorbet Щербет из игристого вина	4,50
Herkkutatteja "Julienne" L,G Karljohanssvampar "Julienne" Cepes "Julienne" Жюльен из белых грибов	5,00

LÄMPIMIÄ RUOKIA * VARMRÄTTER * WARM DISHES * ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Paahdettua siikaa ja ruskistettua voikastiketta, luomujuureksia L,G 34,00
Rostad sik med brynt smörsås, organiska rotsaker
Roasted whitefish with browned butter sauce, organic root vegetables
Жареный сиг с поджаренным масляным соусом, корнеплоды био

Gratinoitua hummeria "Thermidor" ja valkosipulipastaa L puolikas 26,00 / kokonainen 46,00
Gratinerad hummer "Thermidor" och vitlökpasta halv 26,00 / hel 46,00
Gratinated lobster "Thermidor" and garlic pasta half 26,00 / whole 46,00
Гратинированный омар "Термидор" половина 26,00/ целый омар 46,00

Savustettua Haikon härkää "since 1966", yrttivoi- ja pikkelssikastiketta L,G 38,00
-härkä on kotimaista

Haiko Gårds rökt oxe "since1966" med örtsmör- och pickelssås
Haikko Manor's smoked fillet of beef "since 1966" with herb butter and pickles sauce
Копченая говяжья вырезка Хайкко "с 1966 года", масло с зеленью и соус из пикельсов

Fasaania ja calvados-kastiketta, herkkutattia ja puikulaperunaa L,G 34,00
Fasan med calvadosås, Karljohanssvamp och puikula-potatis
Pheasant with calvados sauce, cep and puikula potato
Фазан и соус Кальвадос, белые грибы и картофель пуйкула

Kasvis-bouillabaisse ja sahraimi-rouillea vegaaninen /vegansk/vegan G 24,00
Grönsaks-bouillabaisse och saffran-rouille
Vegetable bouillabaisse and saffron rouille
Вегетарианский буйабес и шафранный соус руи

L= Laktoositon/ Laktosfri / Lactose free Без лактозы

VL= Vähälaktoosinen / Låg laktoshalt / Low lactose С малым содержанием лактозы

G= Gluteeniton / Glutenfri / Gluten free Без глютена

Pyydäthän tarvittaessa henkilökunnalta lisää tietoa ruuan sisältämistä allergeeneista.

I denna restaurang ger personalen gärna information om allergener i maten

Всегда можете спросить у работников ресторана о детальном содержании еды и возможных аллергиях.

JÄLKIRUOKIA * EFTERRÄTTER * DESSERTS * ДЕСЕРТЫ

Mustikka-kermahyytelöä ja maitosuklaata VL,G	12,50
Blåbärsblancmangé och mjölkchoklad	
Blueberry blancmange and milk chocolate	
Бланманже из черники со сливками и молочный шоколад	
Suklaakakkua "Le Negre", vaniljaa ja rommia VL,G	12,50
Chokladkaka "Le Negre", vanilj och rom	
Chocolate cake "Le Negre", vanilla and rum	
Шоколадный торт Ле Негре, ваниль и ром	
Uuniomena-parfait, pistaasia ja suolakaramellia VL,G	12,50
Ugnsäppel-parfait, pistasche och saltkaramell	
Parfait of baked apple, pistachio and salted caramel	
Парфе из печеного яблока, фисташки и соленая карамель	
Suklaata Porvoosta G	9,00
Choklad från Borgå	
Chocolate from Porvoo	
Шоколад из Порвоо	
Juustoa ja hilloketta L	9,00
Ost med kompott	
Cheese with compote	
Сыр и джем	
Haikon Kartanon iltakahvi Haikko Blend	5,50
<i>on Robert Pauligin Tolkkisissa paahdettu ja jauhettu tummapaahntoinen kahvi. Paahtimomestari Jarkko Issukan tekemässä sekoituksessa on käytetty kahvipapuja Brasiliasta, Kolumbiasta ja Guatemalasta. Täyteläisestä mausta löytyy pähkinäisyyttä ja hivenen suklaan aromeja.</i>	
Haiko Gårds kvällskaffe Haikko Blend	
<i>är mörkrostat kaffe malt och rostat i Robert Paulig Roastery i Tolkis. Jarkko Issukka har valt kaffebönor från Brasilien, Kolumbia och Guatemala till blenden.</i>	
Haikko Manor's evening coffee Haikko Blend	
<i>is dark roasted coffee with beans from Brazil, Colombia and Guatemala roasted and grounded in Robert Paulig Roastery in Tolkis.</i>	
Вечерний кофе усадьбы Хайкко Бленд Отборный кофе темной обжарки из Бразилии, Колумбии и Гватемалы. Помол и обжарка ростера Роберт Паулиг в Толкис.	