

Kotimaisten raaka-aineiden puhtautta ja
sesonkien parhaita makuja juhlistavat
menukokonaisuudet

Menu's that honour Finland's culinary heritage
through exceptional local ingredients

Lounas Menu

Lunch menu

75€

Hiillostettua Lapin poron sydäntä, lipstikka kreemiä ja pikkelöityjä kantarelleja
L, G

Grilled Lappish reindeer heart, lovage cream and pickled chanterelles LF, GF
Givry Rouge, Joseph Drouhin, Bourgogne, France 119

**

Savulahna kvenellit, puikula perunapyrettä, muikunmätiä ja savukala-
voikastiketta L, G

Smoked bream quenelles, lappish potatopuree, vendace roe and smoked fish
butter sauce LF, GF

Saint-Romain, Joseph Drouhin, Bourgogne, France 120

**

Mansikkaa ja kuusenkerkkä L, G

Strawberry and spruce sprout LF, GF

Brachetto d'Acqui, Tenuta Il Falchetto, Piemonte, Italy 75

L – laktoositon | G – gluteeniton

KÄMP

Kokopäivän kokouspaketti
(Valmistamme tämän kokonaisuuden minimissä 50 hlö.ile)
160€

Aamunaloitus

Kahvia ja teetä
Mustikkamehua
Karjalanpiirakka ja munavoita

Lounas
Tarjoillaan buffet pöydästä

Alkuruokia
Paahdettua maa-artisokka ja lipstikkaa Sipoosta - L, G
Salaatti puna- ja keltajuuresta, pinaattia ja salaattijuustoa - L, G

Pääruoka
Savustettua taimenta Inarijärvestä, jokirapuja, puikulaperunaa, fenkolia ja
samppanjakastiketta L, G

Jälkiruoka
Patisserie special
Sokerileipureidemme kauden pieni makea
Kahvia ja teetä

Iltapäivä tauko
Kahvia ja teetä tai puolukka- kuusenkerkkä smoothie
Metsämustikkapiirakkaa
tai
Lihapiirakoita

Kotimaisten raaka-aineiden puhtautta ja
sesonkien parhaita makuja juhlistavat
menukokonaisuudet

Menu's that honour Finland's culinary
heritage through exceptional local
ingredients

Illallinen
Dinner
98€

Kevyesti savustettua siikaa Luvialta, kukkakaalia, piimäkastiketta ja
mustaherukanlehti öljyä L, G

Lightly smoked white fish from Luvia, cauliflower, buttermilk sauce and black
currant leaf oil

LF, GF

Pouilly-Fumé Le Chant des Vignes, Joseph Mellot, Loire, France 100

**

Kotimaista poroa kahdella tapaa, selleriä, metsäsieniä ja katajanmarja kastiketta
L, G

Finnish reindeer made 2 ways, celeriac, finnish forest mushrooms and
juniperberry sauce

LF, GF

Nipozzano Chianti Riserva, Frescobaldi, Toscana, Italy 105

**

Metsämustikkaa, vaniljakreemiä, ruista ja Salonniemen vuohen-jogurttijäätelöä L
Finnish forest bilberries, vanilla cream, rye and Salonniemen goat yogurt ice
cream LF

Beerenauslese Zweigelt, Kracher, Burgenland, Austria 85

L – laktoositon | G – gluteeniton

KÄMP