

MENU SISU

Nordic Kir Royal

Kaino Raparperi-Ruusu kuohuviini ja mustaherukkalikööri

Leppäsavustettua lohta, kirkasta perunasalaattia, mummonkurkkuja ja tilli-kermaviiliä

Smoked salmon, marinated potato-salad,
pickled cucumbers and sour cream with dill L, G



Albariño, Pazo Das Bruxas
Rias Baixas, Spain

Riistakäristystä, puikulamuusia, Myrtilsen suolakurkkuja ja puolukkahilloa

Sauteed game, almond potato pure, fermented cucumbers
and lingonberry jam L, G



N°1 de Dourthe, Saint Émilion
Bordeaux, France

Snapsi: Marskin ryyppy

Karamellivanukasta ja marinoituja tyrnimarjoja

Caramel pudding with marinated seabuck thorn berries L, G



Brachetto d'Acqui, Fontanafredda
Piemonte, Italy

Kahvi ja Avec - tyrnilikööri

Coffee and avec - sea buckthorn liqueur

Menu 64€

Viinipaketti 38€

Alkujuoma, Marskin ryyppy ja Avec 30€

Kaikki juomat ovat saatavissa myös alkoholiittomina.

Menujen minimi henkilömäärä on 10 henkilöä ja odotamme yhtenäistä
menuvalintaa koko pöytäseurueelle.

Otamme menuissa huomioon ennakkoon ilmoitetut erikoisruokavaliot ja allergiat.

Pidätämme oikeuden muutoksiin. Hinnat sisältävät alv:n



MITÄ SISU TARKOITTA?

Sisu ei ole hetkellistä rohkeutta, vaan se on pitkäkestoista kestävyyttä.

Se astuu kuvaan silloin, kun tavallinen sinnikkyys loppuu.

Sisu nousi kansainväliseksi käsitteeksi erityisesti talvisodan (1939–1940) aikana. Ulkomaiset kirjenvaihtajat ihmettelivät, miten pieni kansa pystyi vastustamaan ylivoimaista vihollista purevassa pakkasessa.

Tällöin "Finnish Sisu" kuvattiin mystiseksi voimaksi, joka mahdollisti mahdottoman.

Halusimme tuoda lautasille perinteisiä suomalaisia makuja ja perinteisiä valmistustapoja, joihin pääset tutustumaan tämän menun myötä.

Menetelmät

Savustaminen on yksi ihmiskunnan vanhimmista säilöntätavoista, mutta Suomessa se jalostui taiteeksi erityisesti kalastajakulttuurissa.

Alun perin savustaminen oli välttämättömyys – tapa pitää saalis syömäkelpoisena kesähelteillä. Nykyään se on aromiterapiaa; leppäsavun tuoksu pihapiirissä on suomalaisille synonyymi lomalle ja kiireettömyydelle.

Ennen pakastimia ja nykyaikaisia keittiöitä liha säilytettiin ulkona pakkasessa tai kuivattiin. Jäätäneestä lihasta oli helppo "käristää" eli vuolla ohuita lastuja terävällä puukolla. Nämä ohuet siivut kypsyivät nopeasti padassa rasvan ja pienen nestetipan kera, mikä oli ratkaisevaa ankarissa olosuhteissa, missä polttopuuta piti säästää.

WHAT DOES SISU MEAN?

Sisu is not a momentary flash of courage; it is long-term endurance.

It steps in exactly where ordinary persistence ends.

Sisu became an international concept particularly during the Winter War (1939–1940).

Foreign correspondents marveled at how a small nation could resist an overwhelming enemy in biting sub-zero temperatures. It was then that "Finnish Sisu" was described as a mystical force that made the impossible possible.

Our goal was to bring traditional Finnish flavors and heritage cooking methods to your plate—
all of which you are invited to explore through this menu.

Our Methods

Smoking

Smoking is one of humanity's oldest preservation methods, but in Finland, it evolved into an art form—especially within the fishing culture. Originally, smoking was a necessity; a way to keep the catch edible during the summer heat. Today, it is "aroma therapy." For Finns, the scent of alder smoke in the air is synonymous with holidays and a slower pace of life.

Sautéing (Käristys)

Before freezers and modern kitchens, meat was preserved outdoors in the frost or dried. From this frozen meat, it was easy to "shave" (käristää) thin slices using a sharp knife. These thin strips cooked rapidly in a pot with a bit of fat and a drop of liquid—a crucial factor in harsh conditions where firewood had to be conserved.