

Boulevard

BAR & SEAFOOD

Lämpimästi tervetuloa ravintola Boulevardiin. Keittiömme jokainen annos on ylistys suomalaisille ja pohjoiseurooppalaisille kaloille sekä tarkoin valituille mereneläville. Valmistamme ne tinkimättömällä ammattitaidolla ja aidolla kunnioituksella raaka-aineita kohtaan.

Suuremmille seurueille tarjoamme keittiömestariimme suunnittelemlia kolmen ja viiden ruokalajin menuja, joihin sommelierimme on valinnut makuja täydentävät viinisuositukset ja aperitiivit. Halutessanne voitte valita viinit ennakkoon laajemmalta listaltamme, jolloin kokonaisuus viimeistellään juuri teidän toiveidenne mukaan.

Sylvester Soisalo & Matti Wikberg

Menu

NORDIC 54 €

TONNIKALA — Tuoretta raakaa tonnikalaa, vihreää chiliä, inkivääriä ja sormilimettä

TAIMEN — Haudutettua taimenta, appelsiini-beurre blanc-kastiketta, perunapyrettä ja vihreää salaattia

PANNACOTTA à la C.D — Karamellipannacotta, vaniljaa ja rommia, hommage à Chez Dominique

Viinisuositukset - 42 | Kevyet suositukset - 27

NORDIC KASVIS 54 €

BURRATA — Savustettua burrataa, vihreää pestoa ja talviomenaa

JUURISELLERI — Juurisellerischitzeliä, tryffelivoita ja persiljaa, perunapyrettä ja vihreää salaattia

PANNACOTTA à la C.D — Karamellipannacotta, vaniljaa ja rommia, hommage à Chez Dominique

Viinisuositukset - 42 | Kevyet suositukset - 27

BOULEVARD 82 €

BIKINI TOAST — Rapeaksi paistettu, seesaminsiemienöljyllä maustettu katkaraputoast

TONNIKALA — Tuoreita raakaa tonnikalaa, vihreää chiliä, inkivääriä and sormilimettä

BISQUE — Kermainen merirapukeitto pastis-vaniljavaahdolla

TAIMEN — Haudutettua taimenta, appelsiini-beurre blanc-kastiketta

TAI

ENTRECÔTE — Grillattua naudan entrecôteä, béarnaisekastiketta ja rucolasalaattia

PANNACOTTA à la C.D — Karamellipannacotta, vaniljaa ja rommia, hommage à Chez Dominique

Pääruoan kanssa tarjoamme perunapyrettä ja vihersalaattia

Viinisuositukset suositukset - 62 | Kevyet suositukset - 39

BOULEVARD KASVIS 82 €

Leipäkori

BURRATA — Savustettua burrataa, vihreää pestoa ja talviomenaa

MAA-ARTISOKKAKEITTO — Paahdettu maa-artisokkakeitto sherry-vaniljavaahdolla

JUURISELLERI — Juurisellerischnitzeliä, tryffelivoita and persiljaa, perunapyrettä ja vihreää salaattia

PANNACOTTA à la C.D — Karamellipannacotta, vaniljaa ja rommia, hommage à Chez Dominique

Pääruoan kanssa tarjoamme perunapyrettä ja vihersalaattia

Viinisuositukset - 62 | Kevyet suositukset - 39

ÄYRIÄISILLALLINEN 94 €

Leipäkori

ÄYRIÄISTORNI — ostereita, tonnikalaa, skagenia, savulohirilletteä, keitettyjä merirapuja, sekä jäämeren katkarapuja

ENTRECÔTE — Grillattua naudan entrecôteä, béarnaisekastiketta, perunapyrettä ja rucolasalaattia

SORBET JA SAMPPANJA

Viinisuositukset - 40 | Kevyet suositukset - 27

 **Lisää - Boulevardin oma snapsi, tarjoillaan osterinkuoresta — 10**

(menu tarjoillaan neljälle tai useammalle)

PIIKKIKAMPELA 98 €

Leipäkori

BIKINI TOAST — Rapeaksi paistettu seesaminsiemienöljyllä maustettu katkaraputoast

TONNIKALA — Tuoreita raakaa tonnikalaa, vihreää chiliä, inkivääriä ja sormilimettä

GRILLATTUA PIIKKIKAMPELAA — Kokonaisena grillattua piikkikampelaa, ruskistettua voita, kapriksia, sitruunaa ja persiljaa

Pääruoan kanssa tarjoamme perunapyrettä ja vihersalaattia

LAKKAA JA MASCARPONEA — Lämpimiä lakkoja ja mascarponejäätelöä

Viinisuositukset - 50 | Kevyet suositukset - 30

(menu tarjoillaan neljälle tai useammalle)

Huomioimme erityisruokavaliot ilmoitetun mukaan, ennakkotilauksesta. Pidätämme oikeuden maltillisiin muutoksiin raaka-aineiden saatavuuden mukaan. Alle 12-vuotiaat lapset syövät -50% alennuksella.

Varaukset ja tiedustelut: sales@w-restaurants.fi

Alkuun...

Aperitiivit

BELLINI 15

Talon bellini

G&T 15

Four Pillars Rare Gin, Tonic Water

NEGRONI 17

Citadelle Gin, Campari, Dolin Rouge

DRY MARTINI 17

Tanqueray No. 10, Noilly Prat

NON-ALCO BLOODY MARY 15

*Tomaattimehu, sitruunaa,
hummeriliemi, mausteita
(alkoholiton)*

COPENHAGEN SPARKLING TEA

10,80

*Kuohuva alkoholiton teejuoma,
täydellinen aperitiiviksi!*

Viinit

KUOHUVIINI

Cremant de Loire — Maison du Vin,
Loire, France — 80

Brut Reserve Vieillis Vignes —
Francis Orban, Champagne, France
— 130

VALKOVIINI

Albarino — Azulejo, Rias Baixas,
Spain — 80

J.C. Perraud Macon Vizelles 2023 —
Bourgogne, France — 100

Chablis — Jean-Pierre & Alexandre
Ellevin, Chablis, France — 110

★ *Psst... meillä on myös
kellariviinilista!*

Viinit

PUNAVIINI

Rheinhessen Pinot Noir — Sebastian
Erbeldinger, Germany — 82

Côtes du Rhône Vieilles Vignes —
Les Clos du Mont-Olivet, Rhône
France — 90

Barbera d'Alba — Matteo Correggia,
Piemonte, Italy — 95

ALKOHOLITON

Alkoholiton viinipaketti 12cl - 9

VEDET

Thoreau, hapotettu 0,7l — 8

Thoreau, suodatettu 0,7l — 8

Virvokkeet 0,33l — 5

Jälkeen...

HINE V.S.O.P. 15

COGNAC

POMME PRISONNIERE 18

CALVADOS

LAPHROAIG 10 YO 15

MACALLAN DOUBLE 18

CASK 12 YO

AMARO AVERNA 8

PALLINI LIMONCELLO 8

ST. BRENDANS IRISH 9

CREAM

ESPRESSO MARTINI 17

IRISH COFFEE 12

HOT SHOT 10

KAHVI / TEE 5

Boulevard

BAR & SEAFOOD

Welcome to Restaurant Boulevard. Every dish from our kitchen is a celebration of Finnish and Northern European fish and carefully selected seafood. We prepare them with uncompromising craftsmanship and genuine respect for the ingredients.

For larger groups, we offer three- and five-course menus designed by our head chef, with wine recommendations and aperitifs selected by our sommelier to complement the flavours. If you wish, you may choose your wines in advance from our extended list, allowing the experience to be tailored exactly to your preferences.

Warm regards,

Sylvester Soisalo & Matti Wikberg

Menu Selection

NORDIC 54 €

TUNA — Fresh raw tuna, green chili, ginger and finger lime

TROUT — Braised trout, blood orange beurre blanc sauce, potato purée and green salad

PANNACOTTA à la C.D — Caramel panna cotta, vanilla and rum, hommage à Chez Dominique

Wine recommendations - 42 | Light recommendations - 27

NORDIC VEGETARIAN 54 €

BURRATA — Smoked burrata, green pesto and winter apple

CELERIAC — Celeriac schnitzel, truffle butter and parsley, potato purée and green salad

PANNACOTTA à la C.D — Caramel panna cotta, vanilla and rum, hommage à Chez Dominique

Wine recommendations - 42 | Light recommendations - 27

BOULEVARD 82 €

BIKINI TOAST — Crispy fried shrimp toast seasoned with sesame oil

TUNA — Fresh raw tuna, green chili, ginger and finger lime

BISQUE — Creamy langoustine soup with pastis-vanilla foam

TROUT — Poached trout, blood orange beurre blanc sauce

OR

ENTRECÔTE — Grilled beef entrecôte, béarnaise sauce and rocket salad

PANNACOTTA à la C.D — Caramel panna cotta, vanilla and rum, hommage à Chez Dominique

The main course is served with potato purée and green salad

Wine recommendations - 62 |

Light recommendations - 39

BOULEVARD VEGETARIAN 82 €

Bread basket

BURRATA — Smoked burrata, green pesto and winter apple

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP — Roasted Jerusalem artichoke soup and sherry-vanilla foam

CELERIAC — Celeriac schnitzel, truffle butter and parsley, potato purée and green salad

PANNACOTTA à la C.D — Caramel panna cotta, vanilla and rum, hommage à Chez Dominique

The main course is served with potato purée and green salad

Wine recommendations - 62 |

Light recommendations - 39

SEAFOOD PARTY 94 €

Bread basket

SEAFOOD TOWER — oysters, tuna, skagen, smoked salmon rillette, boiled langoustines and chilled prawns

ENTRECÔTE — Grilled beef entrecôte, béarnaise sauce and rocket salad

SORBET AND CHAMPAGNE

Wine recommendations - 40 | Light recommendations - 27

 Extra - Boulevard's own schnapps, served from an oyster shell — 10

(menu served for four or more)

TURBOT 98 €

Bread basket

BIKINI TOAST — Crispy fried shrimp toast seasoned with sesame oil

TUNA — Fresh raw tuna, green chili, ginger and finger lime

GRILLED TURBOT — Whole grilled turbot, brown butter, capers, lemon and parsley

CLOUDBERRIES AND MASCARPONE — Warm cloudberrries and mascarpone ice cream

Wine recommendations - 50 | Light recommendations - 30

(menu served for four or more)

We accommodate special dietary requirements with advance notice. We reserve the right to make moderate changes based on ingredient availability. Children under 12 eat with 50% discount.

For reservations and enquiries, please contact us at sales@w-restaurants.fi

To Start...

Aperitifs

BELLINI 15

House bellini

G&T 15

Four Pillars Rare Gin, Tonic Water

NEGRONI 17

Citadelle Gin, Campari, Dolin Rouge

DRY MARTINI 17

Tanqueray No. 10, Noilly Prat

NON-ALCO BLOODY MARY 15

Tomato juice, lemon, lobster broth, spices (non-alcoholic)

COPENHAGEN SPARKLING TEA

10,80

A sparkling non-alcoholic tea drink, perfect as an aperitif!

Wines

SPARKLING WINE

Cremant de Loire — Maison du Vin, Loire, France — 80

Brut Reserve Vieillis Vignes — Francis Urban, Champagne, France — 130

WHITE WINE

Albarino — Azulejo, Rias Baixas, Spain — 80

J.C. Perraud Macon Vizelles 2023 — Bourgogne, France — 100

Chablis — Jean-Pierre & Alexandre Ellevin, Chablis, France — 110

★ *Psst... we also have a cellar wine list!*

Wines

RED WINE

Rheinhessen Pinot Noir — Sebastian Erbedinger, Germany — 82

Côtes du Rhône Vieilles Vignes — Les Clos du Mont-Olivet, Rhône France — 90

Barbera d'Alba — Matteo Correggia, Piemonte, Italy — 95

OTHERS

Non-alco wine pairing 12cl - 9

WATER

Thoreau sparkling 0.7l — 8

Thoreau still 0.7l — 8

Soft drinks 0.33l — 5

To Finish...

HINE V.S.O.P. COGNAC	15
----------------------	----

POMME PRISONNIERE CALVADOS	18
----------------------------	----

LAPHROAIG 10 YO	15
-----------------	----

MACALLAN DOUBLE CASK 12 YO	18
----------------------------	----

AMARO AVERNA	8
--------------	---

PALLINI LIMONCELLO	8
--------------------	---

ST. BRENDANS IRISH CREAM	9
--------------------------	---

ESPRESSO MARTINI	17
------------------	----

IRISH COFFEE	12
--------------	----

HOT SHOT	10
----------	----

COFFEE / TEA	5
--------------	---