

gaijin

RENTOUDU JA INSPIROIDU

Lämpimästi tervetuloa ravintola Gaijiniin. Viemme sinut makumatkalle Pohjois-Aasiaan, jonka monipuolisesta ruokakulttuurista keittiömestariimme ovat löytäneet inspiraationsa. Tarjoamme uniikin makuelämyksen yhdistelemällä Japanin, Korean ja Pohjois-Kiinan perinteisiä ruokia modernilla tavalla.

Ryhmille Gaijinin keittiömestari on suunnitellut kolme eheää menua, joista valitsemalla yhden voitte hypätä makumatkalle ja antautua ammattitaitoisen henkilökuntamme huomaan. Menuille on myös suunniteltu juomasuosituksset, jotka täydentävät makuja koko menun varrella.

Huomioithan, että menuvalinnan tulee olla yhtenäinen. Pyydämme tiedot ruokavaliosta ennakoon, vegaaninen maistelumenu on saatavilla, kunhan siitä ilmoitetaan ennen tilaisuutta.

Irasshaimase!!

Matti Wikberg

APERITIIVIKSI SUOSITTELEMME

HERUSHINKI 16

Hendrick's gin, cucumber juice, mint, lime, ginger

HAIKU 16

Vodka, granny smith apple, yuzu, aloe vera, kaffir lime

(cocktailit saatavana myös alkoholittomina 10,00)

SPARKLING

Château de l'Aulée Crémant de Loire Brut, Loire France
13,50 / 12cl, 80 / plo

CHAMPAGNE

Vincent Brochet B.S.A. Montagne de Reims, France
22,90 / 12 cl, 137/ plo

gaijin

MENU GAIJIN 79/hlö

YUKHOE BEEF TARTARE
härkätartar, miso & gochujang hilloketta,
nashipäärynää, rapeaa riisiä, pinjansiemeniä

ARCTIC CHAR SASHIMI
nieriä sashimi, wasabi & ponzu dressing, seesamia

SOFTSHELL CRAB
rapeaksi paistettua pehmeäkuorista taskurapua,
kuivattua tomaattia, vesikrassia, mizunaa, fenkolia
Szechuan pippuria, togarashimajoneesia,

SANGCHU- GEOTJEORI FLANK STEAK
päärynällä marinoitua naudankuvetta, sikuria, varhaiskaalia,
sanchomajoneesia, Sangchu dressing

GAIJIN BABY BACK PORK RIBS
possun ribsejä, soija-mirinkaramellia, togarashia

SASEUM-GOGO JJIGAE LAMB NECK
haudutettua lampaanniskaa, sieniä, mungopapuja,
kimchiä, kermainen soija-misolieimi

GOHAN japanilaista riisiä

BREAD & BUTTER
Hokkaido-leipää, miso & tyrnijäätelöä, kristallisoitua suklaata

+++GAIJIN PORK BUN & KIMCHI +8 / hlö
grillattua possua, kimchimajoneesia, pikkelöityä kurkkua,
höyrytettyä pehmeää leipää

JUOMASUOSITUKSET A LA SOMMELIER 69/hlö

MATCHING DRINKS 56/person
LIGHT FLIGHT 33/person

NON-ALCOHOLIC 39/hlö

gaijin

MENU GAIJIN JEJU 59/hlö

YUKHOE BEEF TARTARE
härkätartar, miso & gochujang hillokettä,
nashipäärynä, rapeaa riisiä

SASHIMI TASTING
sashimi lajitelma, taimenenmätiä, wasabi & ponzu dressing,
wasabia, wakamea

SALT & PEPPER SQUID
rapeaa mustekalaa, vesikrassia, mizunaa, fenkolia,
yuzu & koshomajoneesia

KOMBU POACHED WHITEFISH
höyrytettyä siikaa kombudashissa, taimenenmätiä,
ruohosipulidashi

GOHAN japanilaista riisiä

CHOCOLATE & MATCHA
suklaatorttua, shio koji & shisojäätelöä, matcha namelakaa

+++GAIJIN PORK BUN & KIMCHI +8 / hlö
grillattua possua, kimchimajoneesia, pikkelöityä kurkkua,
höyrytettyä pehmeää leipää

menu mahdollista saada myös kasvisversiona

MATCHING DRINKS 44/hlö
LIGHT FLIGHT 28/hlö

gaijin

MENU VEGE ` HOKKAIDO ` 77/hlö

BEETROOT & SESAME
punajuuritartar, seesamia, pikkelöityjä sieniä & sipulia

SWEETPOTATO TATAKI
bataattia, macadamianpähkinää, shisoa,
wasabi & ponzu dressing

TEMPURA MUSHROOM
rapeaa osterivinokasta, vesikrassia, mizunaa, kuivattua tomaattia, fenkolia,
Szechuanpippuria, togarashimajoneesia

SANGCHU-GEOTJEORI TOFU
marinoitua tofua, sikuria, varhaiskaalia, sanchomajoneesia,
Sangchu dressing

GAIJIN CORN RIBS
rapeaksi paistettua maissia, soy-mirinkaramellia, togarashia

SASEUM-GOGO JJIGAE TOFU
marinoitua tofua, sieniä, mungopapuja, kimchiä,
kermäinen soija-misoliemi

GOHAN japanilaista riisiä

WHITE PEACH MOCHI
valkopersikka mochi, litsiä, satumasalaattia,
yuzu & lime dressing

+++ CRISPY TOFU & YUZU KOSHO +8 /hlö
rapeaa tofua, yuzu & koshomajoneesia, pikkelöityä kurkkua, höyrytettyä
pehmeää leipää

MATCHING DRINKS 56/hlö

LIGHT FLIGHT 33/hlö

NON-ALCOHOLIC 39/hlö

gaijin

MENU `TOSHIMA` 69/hlö

GAIJIN PORK BUN & KIMCHI
grillattua possua, kimchimajoneesia, pikkelöityä kurkkua,
höyrytettyä pehmeää leipää

SOFTSHELL CRAB
rapeaksi paistettua pehmeäkuorista taskurapua,
kuivattua tomaattia, vesikrassia, mizunaa, fenkolia
Szechuan pippuria, togarashimajoneesia,

SANGCHU- GEOTJEORI FLANK STEAK
päärynällä marinoitua naudankuvetta, sikuria, varhaiskaalia,
sanchomajoneesia, Sangchu dressing

GAIJIN BABY BACK PORK RIBS
possun ribsejä, soja-mirinkaramellia, togarashia

KOMBU POACHED WHITEFISH
höyrytettyä siikaa kombudashissa, taimenenmätiä,
ruohosipulidashi

GOHAN japanilaista riisiä

CHOCOLATE & MATCHA
suklaatorttua, shio koji & shisojäätelöä, matcha namelakaa

MATCHING DRINKS 47/hlö

maistelumenu tarjoillaan ainoastaan koko pöytäseurueelle

gaijin

MENU GAIJIN `BBQ` 99/hlö

YUKHOE BEEF TARTARE
härkätartar, miso & gochujang hilloke,
nashipäärynää, rapeaa riisiä

ARCTIC CHAR SASHIMI
nierä sashimi, wasabi & ponzu, seesamia

SOFTSHELL CRAB
rapeaksi paistettua pehmeäkuorista taskurapua,
kuivattua tomaattia, vesikrassia, mizunaa,
Szechuan pippuria, togarashimajoneesia,

GAIJIN PORK BUN & KIMCHI
possunkylkeä grillattavaksi, kimchihimajoneesia,
pikkelöityä kurkkua, höyrytettyä pehmeää leipää

GAIJIN BBQ `SSÄM`
CHICKEN YAKITORI- kanaa, teriyakia
SHISHITO PEPPER – Shishito-paprikkaa
TIGERPRAWNS – tiikerirapua, kimchivoita
IBERICO PORK – iberico possua, tonkatsu
WAGYU- japanilaista härkää, yakiniku

sydänsalaatinlehtiä, shison lehtiä, kimchiä, Gaijin pikkeleitä,
hunaja & seesami dressing, chili dressing, saikyo-miso dressing,
tryffelimajoneesia

GOHAN japanilaista riisiä

CHOCOLATE & MATCHA
suklaatorrtua, shio koji & shisojäätelöä, matcha namelakaa

JUOMASUOSITUKSET 56/hlö
NON-ALCOHOLIC 39/hlö

Maistelumenu tarjolla ainoastaan GAIJIN BBQ pöydässä

Grillejä on yhteensä kolme kappaletta, joiden äärelle mahtuu 2-3 henkeä
grillaamaan per pöytä. BBQ pöydät ovat varattavissa myös yksityisesti
käyttöönne (tällöin tilaan mahtuu 10 henkeä).

gaijin

RELAX AND BE INSPIRED

We warmly welcome you to restaurant Gaijin. We will take you on a journey to North Asia, the very diverse food cultures are where our chefs have found their inspiration. We offer a unique experience combining traditional Japanese, Korean and Northern China's dishes in a modern way.

Gaijin's head chef has designed three tasting menus and by choosing one of them for the entire party you can just sit back, relax and let our proficient staff take care of you.

When choosing the menu, it is good to bear in mind that only one menu is served for the whole party.

Please let us know in advance if your group has any allergies, vegetarian and vegan menus are also available.

APERITIF RECOMMENDATIONS

HERUSHINKI 16

Hendrick's gin, cucumber juice, mint, lime, ginger

HAIKU 16

Vodka, granny smith apple, yuzu, aloe vera, kaffir lime

(cocktailit saatavana myös alkoholittomina 10,00)

SPARKLING

Château de l'Aulée Crémant de Loire Brut, Loire France
13,50 / 12cl, 80 / plo

CHAMPAGNE

Vincent Brochet B.S.A. Montagne de Reims, France
22,90 / 12 cl, 137/ plo

gaijin

MENU GAIJIN 79/hlö

YUKHOE BEEF TARTARE
beeftartare, miso & gochujang jam, nashi pear,
crispy rice, pinenuts

ARCTIC CHAR SASHIMI
arctic char sashimi, wasabi & ponzu dressing, sesame

SOFT SHELL CRAB
crispy softshell crab, dried tomato, watercress, mizuna, fennel, Szechuan
pepper, togarashi mayonnaise

SANGCHU- GEOTJEORI FLANK STEAK
pear marinated flank steak & chicory, spring cabbage,
sancho mayonnaise, Sangchu dressing

GAIJIN BABY BACK PORK RIBS
pork ribs, soy-mirin caramel, togarashi

SASEUM-GOGO JJIGAE LAMB NECK
braised lamb neck, mushroom, mungo beans, kimchi,
creamy soy & miso broth

GOHAN Japanese rice

BREAD & BUTTER
Hokkaido milk bread, miso & buckthorn ice cream,
crystallized chocolate

+++ GAIJIN PORK BUN & KIMCHI +8/person
grilled pork belly, kimchi mayonnaise, pickled cucumber,
steamed soft bread

MATCHING DRINKS A LA SOMMELIER 69/person

MATCHING DRINKS 56/person
LIGHT FLIGHT 33/person

NON-ALCOHOLIC DRINKS 39/person

gaijin

MENU GAIJIN JEJU 59/person

YUKHOE BEEF TARTARE
beef tartare, miso & gochujang jam, nashi pear,
crispy rice, pinenuts

SASHIMI TASTING
sashimi selection, trout roe, wasabi & ponzu dressing,
wasabi, wakame

SALT & PEPPER SQUID
crispy squid, watercress, mizuna, fennel,
yuzu & kosho mayonnaise

KOMBU POACHED WHITEFISH
poached whitefish in kombu & dashi,
trout roe, chive dashi

GOHAN Japanese rice

CHOCOLATE & MATCHA
chocolate tart, shio koji & shiso ice cream, matcha namelaka

+++GAIJIN PORK BUN & KIMCHI +8/person
grilled pork belly, kimchi mayonnaise, pickled cucumber,
steamed soft bread

Vegetarian menu available

tasting menu is served for the entire table only

MATCHING DRINKS 44/person
LIGHT FLIGHT 28/person

gaijin

MENU VEGE `HOKKAIDO` 77/hlö

BEETROOT & SESAME
beet root tartare, sesame, pickled mushroom & onions

SWEETPOTATO TATAKI
sweet potato, macadamia nuts, shiso,
wasabi & ponzu dressing

TEMPURA MUSHROOM
crispy oyster mushroom, watercress, mizuna, dried tomato, fennel, Szechuan
pepper, togarashi mayonnaise

SANGCHU-GEOTJEORI TOFU
marinated tofu, chicory, spring cabbage, Sancho mayonnaise,
Sangchu dressing

GAIJIN CORN RIBS
crispy fried corn, soy-mirin caramel, togarashi

SASEUM-GOGO JJIGAE TOFU
marinated tofu, mushroom, mungo beans, kimchi
creamy soy & miso broth

GOHAN japanese rice

WHITE PEACH MOCHI
white peach mochi, lychee, satsuma salad,
yuzu & lime dressing

+++ CRISPY TOFU & YUZU KOSHO +8/person
crispy tofu, yuzu & kosho mayonnaise,
pickled cucumber, steamed soft bread

tasting menu is served for the entire table only

MATCHING DRINKS 56/person
LIGHT FLIGHT 33/person

NON-ALCOHOLIC DRINKS 39/person

gaijin

MENU `TOSHIMA` 69/hlö

GAIJIN PORK BUN & KIMCHI
grilled pork belly, kimchi mayonnaise, pickled cucumber,
steamed soft bread

SOFTSHELL CRAB
crispy fried softshell crab, dried tomato, watercress, mizuna,
fennel, Szechuan pepper, togarashi mayonnaise

SANGCHU- GEOTJEORI FLANK STEAK
pear marinated flank steak, chicory, spring cabbage,
sancho mayonnaise, Sangchu dressing

GAIJIN BABY BACK PORK RIBS
pork ribs, soy-mirin caramel, togarashi

KOMBU POACHED WHITEFISH
poached whitefish in kombu & dashi,
trout roe, chive dashi

GOHAN Japanese rice

CHOCOLATE & MATCHA
chocolate tart, shio koji & shiso ice cream, matcha namelaka

MATCHING DRINKS 47/person

tasting menu is served for the entire table

gaijin

MENU GAIJIN `BBQ` 99/person

YUKHOE BEEF TARTARE
beeftartare, miso & gochujang jam, nashi pear,
crispy rice, pinenuts

ARCTIC CHAR SASHIMI
arctic char sashimi, wasabi & ponzu dressing, sesame

SOFTSHELL CRAB
crispy fried softshell crab, dried tomato, water cress, mizuna,
fennel, Szechuan pepper, togarashi mayonnaise

GAIJIN PORK BUN & KIMCHI
pork belly to be grilled, kimchi mayonnaise, pickled cucumber,
steamed soft bread

GAIJIN BBQ `SSÄM`

CHICKEN YAKITORI- chicken thigh, teriyaki
SHISHITO PEPPER - Shishito pepper
TIGERPRAWNS - tiger prawn, kimchi seasoned butter
IBERICO PORK - Iberico pork, tonkatsu
WAGYU- japanese beef, Yakiniku

baby gem leaves, shiso leaves, kimchi, Gaijin's pickles,
honey & sesame dressing, chili dressing,
saikyo & miso dressing, truffle mayonnaise

GOHAN Japanese rice

CHOCOLATE & MATCHA
chocolate tart, shio koji & shiso ice cream, matcha namelaka

MATCHING DRINKS 56 /person

NON-ALCOHOLIC DRINKS 39/person

The tasting menu can only be served on the BBQ-side of Gaijin.

We have three tables with grills that fit 2-3 persons per table. All three tables can also be reserved privately, when the maximum capacity is 10 persons.