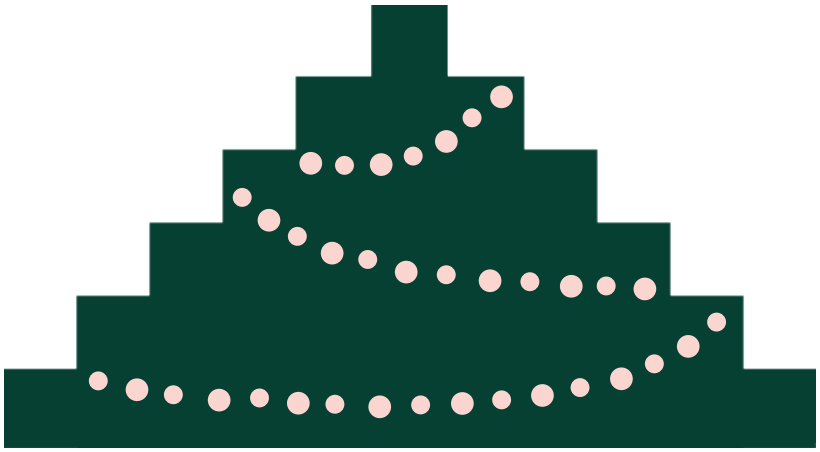


Joululounas

Christmas Lunch Menu is served
8.-18.12. every Tue-Fri 11.30-16.00
and 21.-22.12. 11.30-15.00.

Joululounasmenu on tarjolla
8.-18.12. joka ti-pe klo 11.30-16.00
sekä 21.-22.12. 11.30-15.00.

KOLMEN RUOKALAJIN MENU
47€
THREE COURSE MENU

KIRSIKKA

Starters

Bread & Butter *4*
Sourdough bread and churned butter
Hapanjuurileipää ja kirnuvoita

Kirsikka's Tartare *16*
Raw local beef from Böf, truffle mayo, cornichons, roasted almond and parmesan
Tartarpihvi Böfin kotimaisesta naudanlihasta, tryffelimajoa, cornichon-kurkkua, paahdettua mantelia ja parmesaania G,L

Rainbow Trout *15*
Sugar-salted rainbow trout, lobster mayo and crispy rye bread
Jääkellarin kirjolohta, hummerimajoneesia ja rapeaa saaristolaisleipää G,L*

Vendace Roe Pancake *19*
Almond potato pancake with vendace roe, white onion and smetana (menu price +5 €)
Puikulaperunalettu, muikunmätiä, hopeasipulia ja smetanaa L (menuhintaan +5 €)

Charred Carrot *14*
Charred carrots, labneh, pistachio and red currants
Hiillostettua porkkanaa, labneh kotimaisesta jogurtista, pistaasia ja punaherukoita G,L,V

Main courses

Pike Wallenberg *26*
Pike wallenberg with shrimps, horseradish, seasonal veggies and lemon beurre monté
Haukiwallenberg, katkarapuja, piparjuurta, kauden kasviksia ja sitruunainen voikastike L

Grilled Pumpkin *25*
Grilled pumpkin, butterbean purée, Syrjähyppy goat cheese, crispy pepitas and sage
Grillattua kurpitsaa, voipapupyreetä, Saloniemen juustolan Syrjähyppy-vuohenjuustoa, rapeita kurpitsansiemeniä ja salviaa G,L,V*

Vorschmack *26*
72h-braised vorschmack with almond potato purée, pickled cucumber, beetroot and smetana
72h haudutettua vorschmackia, puikulaperunapyreetä, suolakurkkua, punajuurta ja smetanaa G,L

Minute Steak *32*
Minute steak with truffle butter and french fries (menu price +7 €)
Lehtipihvi, tryffelivoi ja ranskalaiset G,L (menuhintaan +7 €)

Desserts

Sea Buckthorn Blondie *11*
White chocolate brownie with sea buckthorn ice cream and toasted white chocolate
Valkosuklaabrownie, tyrnijäätelöä ja paahdettua valkosuklaata L

Cinnamon Panna Cotta *12*
Cinnamon panna cotta with apple compote and crispy oats
Kanelikermavanukas, omenahilloketta ja rapeaa kauraa G,L,V

Bubbles & Drinks

Riondo ✳ Falceri Prosecco Extra Dry *10,9/59*
Montbra ✳ Champagne Brut *99*
Chavin ✳ Silhouet 0,0% *9/49*

Merry Cherry *12*
La Cigogne Kirsch, hot cherry glögi with allspice, clove, cinnamon and dried cherry (non-alco 7)

Kirsch Royale *14*
Kirsch, cherry, Riondo Prosecco (non-alco 10)

Whites

Boutinot ✳ La Fleur Solitaire Côtes du Rhône *10,9/59*
Casalforte ✳ Pinot Grigio delle Venezie *11,4/62*
Friedrich Becker ✳ Riesling Trocken (1lt btl) *12,9/95*
Domaine Ligier ✳ Chardonnay Arbois *16,4/92*

Reds

Marques de Riscal ✳ Próximo *10,9/59*
Michel Paquet ✳ Pinot Noir *12,4/68*
Ercole ✳ Barbera Del Monferrato D.O.C. (1lt btl) *12,9/95*
Domaine de la Solitude ✳ Côtes du Rhône *13,4/74*

Beers

Kakola Brewing Company ✳ Tori Lager *11*
Kakola Brewing Company ✳ Nice Pale Ale *11,5*
Suomenlinnan Panimo ✳ Helsinki Porter *12*
Kakola Brewing Company ✳ Puuha Weisse *12,5*
Suomenlinnan Panimo ✳ Ton Lager (0,5%) *9*

Softies

Coca Cola / Coca Cola Zero *5,9*
Perso Sour Apple Soda *8,5*
Hartwall Jaffa *5,9*
Vanhakylä Gård Omenamehu *7,5*
Hartwall Vichy Original *5,9*
Sparkling Tap Water *2,5*