



APÉRITIFS



<i>Léonce Bocquet Crémant de Bourgogne Brut</i>	12
Chardonnay, Gamay, Pinot Noir, Aligote Burgundy, France	
<i>Henriot Champagne Brut Souverain</i>	16.5
45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Meunier Champagne	
<i>Royal Affair</i>	15
Brionnet Crème de Cassis de Dijon, House Blueberry Syrup, Crémant de Bourgogne	
<i>Gin d'Oliva</i>	15
Four Pillars Olive Gin, Cuciello Dry, Olive Brine, Fever Tree Mediterranean Tonic	
<i>Notte Rossa</i>	15
Four Pillars Bloody Shiraz, Cuciello Rosso, Campari	
<i>Cuore Ardente 0%</i>	12
Almave Blanco 0%, Sugar, Lime Juice, Blood Orange Juice, Tabasco, Jalapeño	
<i>Prima Pavé Blanc de Blancs 0,0%</i>	12
Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer Italy	



A moment to remember, from morning to midnight. The clinking of glasses, bursts of laughter, candlelight dancing on the walls. The quiet joy of coffee with a newspaper. Croissants in the morning, silky pasta by evening, champagne on a whim.



STARTERS

<i>Green Salad</i>	9
Frisée, tarragon dressing and parmesan <i>Friséesalaattia, rakuunakastiketta ja parmesaania</i>	
<i>Croquettes</i>	11
Croquettes filled with mushrooms and fresh truffle <i>Sienitäytteiset kroketit ja tuoretta tryffeliä</i>	
<i>Pommes Frites</i>	9
French fries and chives mayo <i>Ranskalaiset ja ruohosipulimajoneesia</i>	
<i>Camembert (for 2)</i>	18
Baked camembert, cherry compote and baguette <i>Paistettu camembert-juusto, kirsikkakompottia ja hapanjuuripatonki</i>	
<i>Charred Carrots</i>	10
Carrots, labneh, pomegranate, almonds and chervil <i>Paahdettua porkkanaa, labnehia, granaattiomenaa, mantelia ja kirveliä</i>	
<i>Bisque</i>	13
Prawn bisque, cured white fish and dill <i>Katkarapubisque, graavattua siikaa ja tilliä</i>	
<i>Razor Clams</i>	13
Garlic, parsley and lemon <i>Partaveitsisimpukoita, persiljaa ja sitruunaa</i>	
<i>Stracciatella "Puttanesca"</i>	10
Stracciatella cheese, tomato, capers, anchovies, olives and lemon <i>Stracciatellajuustoa, tomaattia, kapriksia, anjovista, oliiveja ja sitruunaa</i>	
<i>Jerusalem Artichoke</i>	10
Roasted jerusalem artichoke, cavi-art and sea weed <i>Paahdettua maa-artisokkaa, caviartia ja merilevää</i>	
<i>Tartar</i>	12
Finnish beef tartar with Italian caviar, thyme mayonnaise and crispy potato <i>Tartar kotimaisesta naudanlihasta, italialaista kaviaaria, timjamimajoneesia ja rapeaa perunaa</i>	
<i>Smoked Duck</i>	12
Porcini mayo, caramelized onion and pickled kohlrabi <i>Savustettua ankkaa, herkkutattimajoneesia, karamellisoitua sipulia ja pikkelöityä kyssäkaalia</i>	





Marinated Olives

8

Olives marinated in orange, thyme and garlic

Oliiveja, appelsiininkuorta, timjamia ja valkosipulia

Bread & Butter

4

Freshly baked sourdough baquette and spread

Itse leivottu hapanjuuripatonki ja päivän levite

MAINS

Truffle Risotto

26

Risotto, fresh black truffle from Italy and shiitake mushrooms

Risottoa, tuoretta italialaista tryffeliä ja shiitakesieniä

Roasted Parsnip

25

Saffron beurre blanc, charred onions and quinoa

Paahdettu palsternakka, saframilla maustettu voi-valkoviinikastike, hiillostettua sipulia ja kvinoa

Fresh Fish from the Market

Daily Price

Päivän tuore kala-annos

Torta Verde

23

Potato & onion quiche, taleggio cheese, crème fraîche and green salad

Perunasipulipiirakkaa, taleggio-juustoa, crème fraîchea ja vihreää salaattia

Spaghetti alle Vongole

28

Clams, garlic, chili, white wine and bottarga

Sydänsimpukoita, valkosipulia, chiliä, valkoviiniä ja bottargaa

Moules Frites

26

Blue mussels, pastis, fennel and fries

Sinisimpukoita, pastista, fenkolia ja ranskalaisia

Veal Cheek

30

Mashed potatoes, red wine sauce and pickled mustard seeds

Vasikanposkea, punaviinikastiketta, perunamuusia ja pikkelöityjä sinapinsiemeniä

Surf & Turf

40

Dry aged local entrecôte, grilled prawn and prawn butter

Kotimainen naudan entrecôte-pihvi, grillattu katkaravunpyrstö ja rapuvoita

Please turn to our lovely staff for detailed information on allergens – and for recommendations.

Käännä ihmeessä henkilökuntamme puoleen, jos toivot lisää tietoa allergeeneista – tai hyviä suosituksia.

DESSERTS

<i>Crème Brûlée</i>	10
<i>Blood Orange Pie</i>	12
Slice of pie, merinque and blood orange sorbet Veriappelsiinipiirakkaa, marenkia ja veriappelsiinisorbettia	
<i>Chocolate Dream</i>	12
Espresso cookie, chocolate ganache, chocolate ice cream, whiskey foam and hazelnuts Espressolla maustettu keksi, suklaaganachea, suklaajäätelöä, viskivaahtoa ja hasselpähkinää	
<i>Affogato</i>	9
Espresso and home made vanilla ice cream Espresso ja itsetehtyä vaniljajäätelöä	
<i>Ice Cream / Sorbet</i>	7
<i>Cheese</i>	6 / 9 / 12
Take a peek at our cheese trolley Kurkista juustokärrymme valikoima	



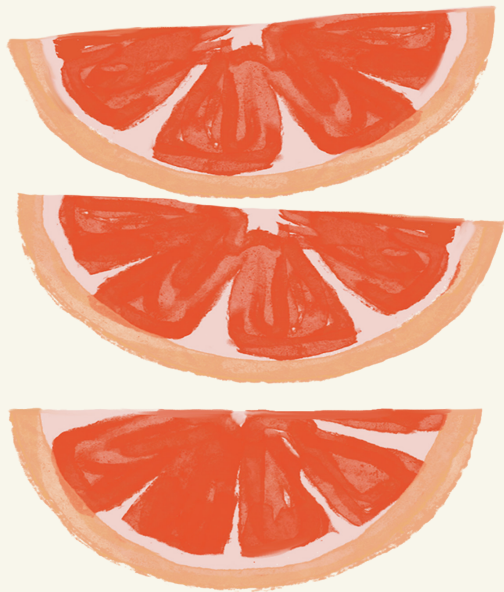
DESSERT WINES

<i>Chanel & Champagne</i>	Daily Price
<i>Sobrero Moscato d'Asti 2024</i>	10.50 / 8 cl
Moscato d'Asti Piedmont, Italy	
<i>Barão de Vilar 2014 Colheita Tawny Port</i>	11.50 / 8 cl
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão Porto, Portugal	
<i>La Roncaia Ramandolo 2020</i>	16 / 8 cl
Verduzzo Friulano Friuli-Venezia Giulia, Italy	
<i>Matusalem Oloroso Sherry & PedroXimenez 30 yo VORS Sherry</i>	9.50 / 4 cl
Gonzalez Byass, Jerez-Xérès-Sherry Andalucía, Spain	

COCKTAILS

<i>Royal Affair</i>	15
An opulent rendezvous of bubbles, berries, and desire	
<i>Briottet Crème de Cassis de Dijon, House blueberry syrup, Crémant de Bourgogne</i>	
<i>Gin d'Olive</i>	15
Salt-kissed and herblaced – a taste of the Mediterranean	
<i>Four Pillars Olive Gin, Cuciello Dry, Olive brine, Fever Tree Mediterranean Tonic</i>	
<i>Roma Smash</i>	15
A bright moment where freshness meets sophistication	
<i>Gin, basil liqueur, lemon, basil</i>	
<i>La Notte Rossa</i>	15
Madame's Syrah seduced Negroni	
<i>Four Pillars Bloody Shiraz, Cuciello Rosso, Campari</i>	
<i>Rue de Passion</i>	15
Whispers of passion and temptation, a glass that teases your senses	
<i>Finlandia Vodka, Briottet Passion Liqueur, Passion Fruit Purée, Lime, Sugar</i>	
<i>Amore Ardente</i>	15
A stolen glance, a whisper of heat – let desire guide your every sensation	
<i>Codigo Blanco Tequila, Boiron Triple Sec, Lime Juice, Blood Orange Juice, Tabasco, Tajin, Jalapeño</i>	
<i>Lavender Kiss</i>	15
Soft petals and shimmering echoes – a touch that lingers on your lips	
<i>Beefeater Gin, Briottet Elderflower, Sparkling Tea Blå, Lemon Juice, Honey, Lavender Bitters</i>	
<i>Noora's Garden Sour</i>	15
Delicate and fresh, a hidden paradise that dances with fragrant elegance	
<i>Hendrick's Gin, Lemon, Agave, Herbal Tea, Cucumber, Foamee Bitters</i>	
<i>Dolce Tentazione Martini</i>	15
A luscious sip of tiramisu and espresso that melts into your sweetest dreams	
<i>Planteray Rum, Råstoffs Coffee Liqueur, Alcymist Amaretto, Cold Brew Espresso, Velvety Cream & Cream Cheese Blend</i>	
<i>Swan Shot</i>	8
Arriving gracefully on delicate wings, a fleeting moment of elegance and playful delight unfolds at your table	
<i>Finlandia Vodka, Briottet Peach Liqueur, Triple Sec, Lemon</i>	
<i>Cuore Ardente 0%</i>	12
A heart full of passion, a breeze of playful heat – all the thrill, none of the spirits	
<i>Almave Blanco 0%, Sugar, Lime Juice, Blood Orange Juice, Tabasco, Jalapeño</i>	
<i>Garden of Secrets 0%</i>	12
A secret garden awaits, fragrant and lush, where every sip is a hidden delight	
<i>Sabatini Gin 0%, Lemon, Agave, Herbal Tea, Cucumber, Foamee Bitters</i>	





JUICES

<i>Organic Apple</i>	5
<i>Organic Orange</i>	5
<i>Noora's Green Juice</i>	7
Celery, apple, cucumber and mint <i>Selleriä, omenaa, kurkkua ja minttua</i>	
<i>Ginger – Lime Shot</i>	5

BREAKFAST BEVERAGES

<i>Mimosa</i>	13
<i>Bloody Mary</i>	15
<i>Virgin Mary</i>	10
<i>Bonjour Madame</i>	15
Morning sunlight spilling across orange blossoms, wrapped in elegance and grace <i>Beefeater Gin, Briottet Triple Sec, Lemon Juice, Sugar, Orange Marmalade</i>	
<i>Bellini</i>	13
A sparkling caress at sunrise, soft and golden, like laughter in warm light <i>Trevisana Prosecco, Peach Puree</i>	
<i>Garibaldi</i>	13
The first rays of the Italian sun, bold, bright, and unforgettable. <i>Campari, Fluffy Orange Juice</i>	
<i>Spagliato</i>	15
An elegant dance of bitters and bubbles, where sophistication teases delight <i>Campari, Cuciello Vermouth Rosso, Trevisana Prosecco</i>	
<i>Bellini 0%</i>	12
Soft blush, morning light, carefree joy — a toast to gentle beginnings <i>Sparkling Tea Blå, Peach Puree, Sugar</i>	
<i>Copenhagen Sparkling Tea BLÅ</i>	10
<i>Perso</i>	9
Soda from Turku	

COFFEE & TEA

<i>Filter Coffee</i>	4
From Lehmus Roastery	
<i>Espresso</i>	3.50
<i>Americano</i>	5
<i>Cappuccino</i>	5
<i>Café Latte</i>	5.50
<i>Tea</i>	5
From Théhuone	
Sencha Sakura / Organic Assam / Green / Thé Mirabelles (decaf)	



BREAKFAST MENU

<i>Bonjour Paris</i>	25
Soft boiled egg, yoghurt and granola, seasonal fruits, Comté cheese, freshly baked sourdough baguette and Lehmus Roastery filter coffee	
Keitetty kananmuna, jogurttia ja granolaa, kauden hedelmiä, Comté-juustoa, vastaleivottua hapanjuuripatonkia ja Lehmus Roasteryn suodatinkahvia	
<i>Bonjour Helsinki</i>	21
Over night oat porridge, soft boiled egg, Noora's green juice and Lehmus Roastery filter coffee	
Yön yli haudutettu kaurapuuro päivän lisukkeilla, keitetty kananmuna, Nooran vihermehu ja Lehmus roasteryn suodatinkahvia	
<i>Bonjour Rome</i>	22
Avocado levain, fried eggs, ginger-lime shot and Lehmus Roastery filter coffee	
Avokadoleipä, paistetut munat, inkivääri-limeshotti ja Lehmus Roasteryn suodatinkahvia	



RM

<i>Avocado Levain</i>	12
Freshly baked levain, avocado, pistou, sage emulsion, chili and crispy quinoa <i>Itse leivottua levain-leipää, avocadoviuhka, pistou-tahnaa, salviakastiketta, chiliä ja kvinoa</i>	
<i>Shakshuka</i>	10
Eggs baked in hot tomato sauce, cilantro and sliced sourdough baguette <i>Mausteisessa tomaattikastikkeessa kypsennettyjä kananmunia, korianteria ja viipaloitua hapanjuuripatonkia</i>	
<i>Pork Brioche</i>	9
Crispy pork in freshly baked brioche bun, pickled red cabbage, mustard seeds, cornichons and mayonnaise <i>Rapeaksi paistettua possua, pikkelöityä punakaalia, sinapinsiemeniä, cornichon-kurkkuja ja majoneesia briossisämpylän välissä</i>	
<i>Omelette</i>	9
Parmesan and fresh truffle <i>Munakas parmesaanilla ja tuoreella tryffelillä</i>	
<i>French Toast</i>	12
Oven baked apple, salty caramel and mascarpone <i>Uniomenaa, suolakaramellia ja mascarponea</i>	
<i>Overnight Oat Porridge</i>	10
Seasonal toppings <i>Yön yli haudutettu kaurapuuro päivän lisukkeilla</i>	
<i>Yogurt and Relove Granola</i>	8
Coconut yogurt, granola and apple compote <i>Kookosjogurttia, Reloven granola ja omenakompottia</i>	
<i>Fresh Fruits</i>	10
Daily selection of fruits <i>Päivittäin vaihtuva annos tuoreita hedelmiä</i>	
<i>Fried Eggs</i>	4.50
Chili flakes and chives <i>Paistetut munat, chiliä ja ruohosipulia</i>	
<i>Bread and Butter</i>	4
<i>Croissant</i>	4.50
<i>Almond Croissant</i>	5

