



<i>Henriot Champagne Brut Souverain</i>	17
45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Meunier Champagne, France	
<i>Léonce Bocquet Crémant de Bourgogne Brut</i>	12.5
Chardonnay, Gamay, Pinot Noir, Aligote Burgundy, France	
<i>Royal Affair</i>	16
Briottet Elderflower, Blackberry Cordial, Crémant de Bourgogne	
<i>Rhubarb Spritz</i>	16
Puerto de Indias Strawberry Gin, Rhubarb Cordial, Copenhagen Lyserød Sparkling Tea	
<i>Noora's Cucumber Sour</i>	16
Four Pillars Yuzu Gin, Freshly Squeezed Lemon and Cucumber Juice	
<i>Spring Spritz 0%</i>	12
Puerto de Indias Strawberry Gin 0,0%, Rhubarb Cordial, Copenhagen Lyserød Sparkling Tea	
<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>Olives</i>	8
Marinated in orange, thyme and garlic <i>Oliiveja, appelsiininkuorta, timjamia ja valkosipulia</i>	
<i>Bread & Butter</i>	4
Freshly baked sourdough baguette and spread <i>Itse leivottu hapanjuuripatonki ja päivän levite</i>	
<i>Ahlberg greens</i>	10
Sprouts and salad from Ahlberg farm, lemon thyme- dijon vinaigrette and parmesan <i>Versoja ja salaattia Ahlbergin tilalta, sitruunatimjami- dijon vinaigretteä ja parmesaania</i>	
<i>Arancini</i>	11
Arancini, taleggio cheese and tomato chutney <i>Arancini, taleggiojuustoa ja tomaattichutneyta</i>	
<i>Pommes frites</i>	10
French fries and chives mayonnaise <i>Ranskalaiset ja ruohosipulimajoneesia</i>	
<i>Asparagus</i>	16
White and green asparagus, ramson mayonnaise, 62 °C egg and Italian black caviar <i>Valkoista ja vihreää parsaa, karhunlaukkamajoneesia, 62-asteinen kananmuna ja italialaista mustaa kaviaaria</i>	
<i>Cashew ricotta</i>	11
Cashew ricotta, radish, honey turnips, pickled rhubarb and pesto <i>Cashew ricotta, retiisiä, hunajanaurista, pikkelöityä raparperia ja pestoa</i>	
<i>Stracciatella</i>	11
Stracciatella, grilled nectarines, salsa verde, tomato and crispy bread <i>Stracciatellaa, grillattuja nektariineja, salsa verdeä, tomaattia ja rapeaa leipää</i>	
<i>Prawns</i>	14
Prawns fried in garlic, black garlic aioli and grilled lemon <i>Valkosipulissa paistettuja jättikatkarapuja, mustaa aiolia ja grillattua sitruunaa</i>	
<i>White fish</i>	14
Sugar-salted white fish, rhubarb vinaigrette, pickled rhubarb, crispy quinoa and beetroot pure <i>Sokerisuolattua siikaa, raparperivinaigretteä, pikkelöityä raparperia, rapeaa kvinoa ja punajuuripyreetä</i>	
<i>Tartar</i>	11
Local beef, spring onion mayonnaise, caramelized onions and grilled spring onions <i>Tartar kotimaisesta naudanlihasta, kevätsipulimajoneesia, karamellisoitua sipulia ja grillattua kevätsipulia</i>	
<i>Boquerones</i>	8





Menu Prix Fixe

54

Asparagus

Fresh fish from the market

Crème Brûlée



MAINS

Salade niçoise

26

Grilled tuna, egg, spring potatoes, salad from Ahlberg farm, green beans, Kalamata olives, red onion and capers

Grillattua tonnikalaa, kananmunaa, salaattia Ahlbergin tilalta, vihreitä papuja, kalamata-oliiveja, punasipulia ja kapriksia

Risotto primavera

27

Risotto, grilled asparagus, peas and zucchini

Risottoa, grillattua parsaa, herneitä ja kesäkurpitsaa

King oyster mushroom

26

Pan fried king oyster mushroom, romesco sauce, honey turnips, green pea pure and baby spinach

Paistettua kuningasosterivinokasta, romesco-kastiketta, hunajanaurista, hernepyreetä ja babypinaattia

Fresh fish from the market

Daily Price

Päivän tuoretta kalaa sesongin lisukkeilla

Spring quiche

25

Nettle- ricotta quiche, crème fraîche, pistachios and green salad

Nokkos-ricotta piirakkaa, crème fraîchea, pistaasia ja vihreää salaattia

Spaghetti alle vongole

29

Clams, garlic, white wine, chilli and bottarga

Spaghettia, sydänsimpukoita, valkoviiniä, valkosipulia, chiliä ja bottargaa

Lamb neck

30

Grilled lamb neck (NZ), tomato sauce, honey turnips, spring carrots and green pea pure

Grillattua karitsan niskaa (NZ), tomaattikastiketta, hunajanaurista, kevät porkkanaa ja hernepyreetä

Marbled steak


39

Local marbled beef sirloin, red wine sauce, spring potatoes and grilled spring cabbage

Kotimaista härän marmoriulkofilettä, punaviinikastiketta, varhaisperunaa ja grillattua varhaiskaalia

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>Cake</i>	13
Ask our lovely staff for today's pastry <i>Päivän kakkupala</i>	
<i>Rhubarb Pie</i>	12
Slice of pie, Italian meringue and rhubarb sorbet <i>Raparperipiirakkaa, marenkia ja raparperisorbettia</i>	
<i>Chocolate Parfait</i>	13
Dark chocolate parfait and hazelnuts <i>Tummasuklainen parfait ja hasselpähkinää</i>	
<i>Affogato</i>	9
Espresso and home made vanilla ice cream <i>Espressoa ja itse tehtyä vaniljajäätelää</i>	
<i>Ice Cream / Sorbet</i>	7
Home made flavors <i>Itse tehdyt vaihtuvat herkut</i>	
<i>Cheese</i>	6 / 9 / 12
Take a peek at our cheese trolley <i>Kurkista juustokärrymme valikoima</i>	



RM



DESSERT WINES & AFTER

<i>Chanel & Champagne</i>	Daily Price
<i>Chateau Fortin 2022 AOC Loupiac</i>	10 / 8 cl
Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon <i>Bordeaux, France</i>	
<i>Barão de Vilar 2014 Colheita Tawny Port</i>	11 / 8 cl
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão <i>Porto, Portugal</i>	
<i>La Roncaia Ramandolo 2020</i>	8 / 4 cl 16 / 8 cl
Verduzzo Friulano <i>Friuli Venezia Giulia, Italy</i>	
<i>Matusalem Oloroso Sherry & Pedro Ximenez 30yo VORS Sherry</i>	9.50 / 4 cl 19 / 8 cl
Gonzalez Byass, Jerez-Xérès-Sherry <i>Andalucía, Spain</i>	
<i>Pallini Limoncello</i>	9 / 4 cl

RM