



APÉRITIFS



<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>Raspberry Gin Sour</i>	16
Four Pillars Yuzu Gin, raspberry, lemon, vegan foam	
<i>Martini de Passion</i>	16
Finlandia Vodka, passion fruit, vanilla, Prosecco	
<i>Noora's Cucumber Sour</i>	16
Four Pillars Yuzu Gin, Freshly Squeezed Lemon and Cucumber Juice	
<i>Summer Spritz 0%</i>	13
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>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 parmesania</i>	
<i>Gazpacho</i>	11
Refreshing chilled tomato soup made with sourdough bread, garlic, green bell pepper and cucumber <i>Raikas kylmä tomaattikeitto, jossa hapanjuurileipää, valkosipulia, vihreää paprikaa ja kurkkua</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>Cashew ricotta</i>	11
Cashew ricotta, basil pesto, pickled rhubarb and lemon zest <i>Cashew ricottaa, basilikapestoa, pikkelöityä raparperia ja sitruunankuorta</i>	
<i>Stracciatella</i>	11
Stracciatella, grilled nectarines, salsa verde and tomato <i>Stracciatellajuustoa, grillattuja nektariineja, salsa verdeä ja tomaattia</i>	
<i>Prawns</i>	14
Prawns fried in garlic, black garlic aioli and grilled lemon <i>Valkosipulissa paistettuja jättikatkarapuja, mustaa valkosipuliaiolia ja grillattua sitruunaa</i>	
<i>White fish</i>	14
White fish ceviche, lime, cucumber, apple, jalapeno, spring onion and cilantro <i>Siikaceviche, limeä, avomaankurkkua, omenaa, jalapenoa, kevätsipulia ja korianteria</i>	
<i>Tartar</i>	11
Local beef, dijonnaise, grilled green peas and Västerbotten cheese <i>Tartar kotimaisesta naudanlihasta, dijonnaisea, grillattuja herneitä ja Västerbotten-juustoa</i>	
<i>Boquerones</i>	8
White anchovies in olive oil, garlic and parsley <i>Marinoituja sardelleja oliiviöljyssä, valkosipulia ja persiljaa</i>	
<i>Olives</i>	9
Marinated in orange, thyme and garlic <i>Oliiveja, appelsiininkuorta, timjamia ja valkosipulia</i>	
<i>Bread & Butter</i>	4
Freshly baked sourdough baguette and whipped brown butter <i>Itse leivottu hapanjuuripatonki ja vaahdotettua ruskeaa voita</i>	





Menu Prix Fixe

48

Gazpacho

Fresh fish from the market

Crème Brûlée



MAINS

Salade Niçoise

26

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

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

Green Garden Risotto

27

Risotto, grilled courgettes, peas, pistachios and basil

Risottoa, grillattua kesäkurpitsaa, herneitä, pistaasipähkinää ja basilikaa

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 with seasonal sides

Daily Price

Päivän tuoretta kalaa sesongin lisukkeilla

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, carrots and green pea purée

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

Marbled steak

39

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

Kotimaista härän marmoriulkofilettä, punaviinikastiketta, varhaisperunaa ja grillattua kaalia

Croque Rue Madame

23

Madame's classic; sourdough bread, Mornay sauce, Dijon, courgettes, taleggio cheese, fried egg and a side of Ahlberg greens

Madamen klassikko; hapanjuuri leipää, Mornay-kastiketta, Dijonia, kesäkurpitsaa, taleggio-juustoa, paistettu kananmuna ja salaattia Ahlbergin tilalta

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

Madame's Pavlova

13 for one
19 for two

Meringue, strawberry sorbet, blackcurrant sauce, whipped quark and fresh berries
Marenkia, mansikkasorbettia, mustaherukkakastiketta, vatkattua rahkaa ja tuoreita marjoja

Cake

13

Ask our lovely staff for today's pastry
Pala Madamen keittiössä leivottua kakkua

Crème Brûlée

10

It's a classic.

Tiramisu

13

Savoiardi, coffee, cocoa and mascarpone
Savoiardi-keksejä, kahvia, kaakaota ja mascarponea

Affogato

9

Espresso and home made vanilla ice cream
Espresso ja itse tehtyä vaniljajäätelöä

Ice Cream / Sorbet

7

Home made flavors
Itse tehdyt vaihtuvat herkut

Cheese

6 / 9 / 12

Take a peek at our cheese trolley
Kurkista juustokärrymme valikoima

DESSERT WINES & AFTER

Chanel & Champagne

Daily Price

Chateau Fortin 2022 AOC Loupiac

10 / 8 cl

Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
Bordeaux, France

Barão de Vilar 2014 Colheita Tawny Port

11 / 8 cl

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão
Porto, Portugal

La Roncaia Ramandolo 2020

8 / 4 cl
16 / 8 cl

Verduzzo Friulano
Friuli Venezia Giulia, Italy

Matusalem Oloroso Sherry & Pedro Ximénez

9.50 / 4 cl
19 / 8 cl

Gonzalez Byass, Jerez-Xérès-Sherry
Andalucía, Spain

Pallini Limoncello

9 / 4 cl