



## APÉRITIFS



### *Henriot Champagne Brut Souverain*

17

**45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Meunier**  
Champagne, France

### *Léonce Bocquet Crémant de Bourgogne Brut*

13

**Chardonnay, Gamay, Pinot Noir, Aligote**  
Burgundy, France

### *Cosmo Framboise*

16

**A playful cosmopolitan, like Madame herself**  
Finlandia Vodka, Chambord, Lime, Cranberry juice

### *Fleur*

16

**Fresh and vibrant flower**  
Four Pillars Yuzu Gin, Briottet Violette Liqueur, Lime, Butterfly pea tea

### *Myrtille 0%*

13

**Sweet and Bubbly**  
Blueberry cordial, Lime, Prima Pave 0% sparkling wine

### *Copenhagen Lyserød Sparkling Tea 0%*

10

**Pink sparkling in a beautiful glass, what's better?**

#### *Menu Madame 53*

Mackerel  
Risotto +9€  
Catch of the day or Lamb  
Cheese +6€  
Choux au Craquelin

#### *Menu Vegetarian 51*

Millefeuille  
Risotto +9€  
Lion's Mane  
Cheese +6€  
Chocolate Tart

Wine pairing 3 wines 40€ / 5 wines 65€



*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***Olives*

9

**Marinated Gordal olives***Marinoituja Gordal-oliiveja**Beetroot*

15

**Beetroot tartar, porcini purée, fried mushrooms and horseradish***Punajuuritartar, tattikreemiä, paistettuja sieniä ja piparjuurta**Cyprien Perchaud, Sancerre Rouge 16€**Venison*

18

**Venison tartar, porcini purée, fried mushrooms and horseradish***Peuratartar, tattikreemiä, paistettuja sieniä ja piparjuurta**Cyprien Perchaud, Sancerre Rouge 16€**Grilled watermelon*

14

**Grilled watermelon, prosciutto, feta crumbs and focaccia chips***Grillattua vesimelonia, ilmakeivattua kinkkua, fetamurua ja focaccialastuja**La Spinetta Rose 14€**Onion soup*

15

**French onion soup and Gruyère cheese***Ranskalainen sipulikeitto ja gratinoitua Gruyère-juustoa**Vignobles Vellas Chardonnay 13,50€**Millefeuille*

14

**Crispy millefeuille, goat cheese creme, fig and raspberry balsamico***Rapeaa lehtitaikinaa, vuohenjuustokreemiä, viikunaa ja vadelmabalsamicoa**Dezat Sancerre 15€**Mackerel*

15

**Mackerel crudo, radicchio, citrus and sorrel***Sokerisuolattua makrillia, punasikuria, sitrushedelmää ja suolaheinää**La Trucha Albariño 14,50€**Tonnato*

14

**Thinly sliced beef tongue, tuna foam, red onion marmalade and capers***Vitello Tonnato naudan kielestä, tonnikalavaahtoa, punasipulimarmeladia ja kapriksia**La Spinetta Rose 14€**Cold cuts*

14

**Charcuterie with mostarda***Leikkelelautanen ja mostardaa***SIDES***Bread and butter*

5

**Freshly baked sourdough baguette and whipped brown butter***Hapanjuureen leivottu patonki ja vaahdotettua ruskistettua voita**Salad*

9

**Green salad, tarragon vinaigrette and roasted Marcona almonds***Vihersalaatti, rakuunavinaigretteä ja paahdettuja Marcona-manteleita**Pommes Frites*

9

**House made fries and confit garlic mayonnaise***Talon ranskalaiset ja confit-valkosipulimajoneesia*

## MAINS

*Add a sprinkle of luxury*

### *Caviar*

**Da Vinci Royal caviar**  
**5g/10g/30g**  
*Italialaista kaviaaria*

**Daily Price**

### *Truffles*

**Black autumn truffle**  
*Mustaa syystryffeliä*  
**White autumn truffle**  
*Valkoista syystryffeliä*

**Daily Price**

### *Salad Provençale*

25

**Kale, radicchio, walnuts, blue cheese and golden beets**

*Syksyinen salaatti, jossa lehtikaalia, punasikuria, saksanpähkinää, sinihomejuustoa ja keltajuurta*

Dezat Sancerre 15€

### *Risotto*

26

**Mushroom risotto, fried and pickled mushrooms and black truffle**

*Sienirisotto, paistettuja ja pikkelöityjä sieniä sekä mustaa tryffeliä*

Salwey Oberrotweil Weissburgunder 15.5€ / Cyprien Perchaud, Sancerre Rouge 16€

### *Lion's mane*

28

**Fried lion's mane mushroom, braised leeks, creamy polenta and gremolata**

*Paistettua siilorakasta, haudutettua purjoa, kermaista polentaa ja gremolataa*

Salwey Oberrotweil Weissburgunder 15.5€

### *Catch of the Day*

**Daily Price**

**Fresh fish with seasonal sides**

*Päivän tuoretta kalaa sesongin lisukkeilla*

### *Lamb*

32

**Roasted lamb rump, caramelized sunchokes, lamb jus and crispy potato**

*Karitsan paahdtopaistia, karamellisoitua maa-artisokkaa, karitsalientä ja rapeaa perunaa*

Quinta Nova da Nossa Senhora do Carmo 14.50€

### *Ravioli*

31

**Lobster ravioli, lobster bisque and toasted hazelnuts**

*Hummeriravioleja, hummerikastiketta ja paahdettuja hasselpähkinöitä*

Vignobles Vellas Chardonnay 13,50€

### *Steak au Poivre (served with fries or side salad)*

44

**250g grilled Finnish marble beef sirloin and creamy peppercorn sauce**

*250g grillattua kotimaista naudan marmoriulkofileetä ja pippurikastiketta*

Ogier, Saint- Joseph Syrah 15,50€

### *Pumpkin*

28

**Roasted pumpkin, cashew purée, pumpkin croquette, parsley mayonnaise and cavolo nero**

*Paahdettua kurpitsaa, cashewpyreetä, kurpitsakroketti, lehtipersiljamajoneesia ja mustakaalia*

Feudi di San Gregorio Falanghina 12€



## DESSERTS

|                                                                                                                                                                                                                                                  |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <i>Ice cream and caviar</i>                                                                                                                                                                                                                      | 15         |
| <b>Vanilla ice cream, caviar and olive oil</b><br><i>Vaniljajäätelöä, kaviaaria ja oliiviöljyä</i>                                                                                                                                               |            |
| <i>Crème Caramel</i>                                                                                                                                                                                                                             | 13         |
| <b>Lavender Crème Caramel</b><br><i>Laventelilla maustettu karamellivanukas</i><br>Chateau Fortin 2022 AOC Loupiac 8 cl 10€                                                                                                                      |            |
| <i>Chocolate tart</i>                                                                                                                                                                                                                            | 15         |
| <b>Chocolate tart with dark chocolate mousse, salted caramel and mascarpone cream</b><br><i>Suklaapiirakka, tummasuklaamoussea, suolakaramellia ja mascarponevaahtoa</i><br>Matusalem Oloroso Sherry & Pedro Ximénez 30yo VORS Sherry 4 cl 9,50€ |            |
| <i>Choux au Craquelin</i>                                                                                                                                                                                                                        | 15         |
| <b>Choux pastry with white chocolate mousse, blueberry sorbet, and quince compote</b><br><i>Tuulihattu, valkosuklaamoussea, mustikkasorbettia ja kvittenihilloa</i><br>Chateau Fortin 2022 AOC Loupiac 8 cl 10€                                  |            |
| <i>Ice Cream / Sorbet</i>                                                                                                                                                                                                                        | 7          |
| <b>Home made flavours</b><br><i>Itse tehdyt vaihtuvat herkut</i>                                                                                                                                                                                 |            |
| <i>Cheese</i>                                                                                                                                                                                                                                    | 6 / 9 / 12 |
| <b>Take a peek at our cheese trolley</b><br><i>Kurkista juustokärrymme valikoima</i><br>La Roncaia Ramandolo 2020 9,50 / 4 cl                                                                                                                    |            |

## DESSERT WINES & AFTER

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

