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

Martini de Passion — 16
A great start to an unforgettable night
Finlandia Vodka, passionfruit, vanilla, Prosecco

Nectar de Carsin — 13
A whimsical non-alco sparkling (33 cl btl)
100% Semillon
Bordeaux, France

Madame's Glögi — 13
Like a warm hug from your best friend
Red Wine, Amaretto, blackberry, spices

Madame's Midnight Glögi 0% — 10
A little magic for the darkest nights
Blackberry, Sencha tea, spices, love

Menu Madame 53

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

Menu Vegetarian 51

Crostini
Risotto +9€
Oyster Mushroom
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.

Á LA CARTE

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€

Persimmon 14
Grilled persimmon, prosciutto, feta crumbs and focaccia chips
Grillattua persimonia, ilmakuivattua 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€

Crostini 14
Roasted sourdough bread, goat cheese crème, marinated figs and balsamico
Paahdettua hapanjuurileipää, vuohenjuustokreemiä, marinoitua viikunaa ja balsamicoa
Dezat Sancerre 15€

Rainbow trout 15
Fennel cured rainbow trout, apple and trout roe
Fenkoligraavattua kirjolohta, omenaa ja kirjolohenmätiä
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

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€

Oyster mushroom — 26

Grilled oyster mushroom, braised leeks, creamy polenta and gremolata
Grillattua osterivinokasta, 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 — 34

Roasted lamb rump, caramelized sunchokes, lamb jus and crispy potato
Karitsan paahtopaistia, 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) — 46

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€

Add a sprinkle of luxury

Caviar — Daily Price

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

Truffles — Daily Price

Black autumn truffle
Mustaa syystryffeliä

White autumn truffle
Valkoista syystryffeliä

La Petite Pause -Välitunti — 10

4cl Chateau Carsin Cadillac and a piece of Perhon Rehtori Blue Cheese
A small treat before moving on - Taivaallinen yhdistelmä makeaa ja suolaista tähän väliin

RM

RM

DESSERTS

Ice cream and caviar — 15

Vanilla ice cream, caviar and olive oil
Vaniljajäätelöä, kaviaaria ja oliiviöljyä

Crème Caramel — 13

Lavender Crème Caramel
Laventelilla maustettu karamellivanukas
Chateau Carsin x Maine Pascaud Cadillac 2016 8cl 11€

Chocolate tart — 15

Chocolate tart with dark chocolate mousse, salted caramel and mascarpone cream
Suklaapiirakka, tummasuklaamoussea, suolakaramellia ja mascarponevaahtoa
Matusalem Oloroso Sherry & Pedro Ximénez 30yo VORS Sherry 4 cl 9,50€

Choux au Craquelin — 15

Choux pastry with white chocolate mousse, blueberry sorbet, and quince compote
Tuulihattu, valkosuklaamoussea, mustikkasorbettia ja kvittenihilloa
Chateau Carsin x Maine Pascaud Cadillac 2016 8cl 11€

Ice Cream / Sorbet — 7

Home made flavours
Itse tehdyt vaihtuvat herkut

Cheese — 6 / 9 / 12

Take a peek at our cheese trolley
Kurkista juustokärrymme valikoima
La Roncaia Ramandolo 2020 9,50 / 4 cl

DESSERT WINES & AFTER

Chanel & Champagne — Daily Price

Chateau Carsin x Maine Pascaud Cadillac 2016 — 11 / 8 cl

100% Semillon
Cadillac, 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 — 9.50 / 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

Please turn to our staff for detailed information on allergens - or recommendations.
The country of origin for the meats we use is Finland,
with the exception of venison, which comes from Sweden

RM