



АПЕРИТИВЫ

ШАМПАНСКОЕ 11,00 €/100 мл 68,00 €/ бут
- Champagne Palmer & Co Brut Reserve

КЛЮКВЕННОЕ ИГРИСТОЕ KARPALO KUONUVIINI 8,50 €/120 мл
- клюквенный сироп и фирменное игристое Cava

ДЖИН-ТОНИК GINTONIC 10,50 €
-40 мл джина Bathtub, тоник, лёд и лимон

ВОДКА-ТОНИК С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ MUSTANERUKKA VODKATONIC 9,00 €
- 4 мл водки, ягоды черной смородины, тоник и лёд

КЛЮКВЕННОЕ ИГРИСТОЕ безалкогольное ALKOTON KARPALO KUONUVIINI 7,00 €

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕНЮ

МЕНЮ 1.

Суп-капучино из белых грибов

Оленьё филе

Клюквенный десерт

Цена 59,20

Меню 2.

Улитки с чесноком

Судак

Крем-брюле

Цена 47,80

Удерживаем право на изменения. Зима 2019

ЗАКУСКИ

ALKURUOAT

УЛИТКИ ЕТАНАТ (VL)	13,80
-улитки, запеченные в масле с чесноком (valkosipulivoilla) или с сыром "Горгонзола" (gorgonzola-juustolla) и фирменный хлеб	
ВЛИНЫ ВЛИНИТ (L,G)	16,80
-традиционные гречневые блины на закваске, икра ряпушки, сметана, лук.	
СУП-КАППУЧЧИНО ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И ФИРМЕННЫЙ ХЛЕБ HERKKUTATTI-CAPPUCCINO (L)	9,60/ 16,00
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С РЕЧНЫМИ РАКАМИ JOKIRAPUCAESAR (L)	9,80/ 16,00
– салат, рукола, хлебные крутоны, мясо речных раков, сыр "Пармезан", соус "Цезарь".	
ТАПАСЫ АССОРТИ TAPASLAUTANEN (L)	14,80
- серранский окорок, салями, сыры, поджаренная паприка, маслины и хлеб.	
САЛАТ ALKUSALAATTI (L, G)	6,50
- зеленый салат, паприка, томаты, огурцы, орешки, семечки и соус "Винегрет" с лимоном.	
ФИРМЕННЫЙ ХЛЕБ И СЫРНАЯ НАМАЗКА С ЧИЛИ TALON LEIPÄÄ (L)	3,80

САЛАТЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ

SALAATIT & HERKUT

ОВОЩНЫЕ РУЛЕТКИ (L,G, ВЕГЕТАРИАНСКИЕ) KASVISKÄÄRYLEET	18,50
– картофель дольками и соус из томатов "Черри". Как вариант: соус из белых грибов. (L,G)	
РИЗОТТО СО СВЕКЛОЙ И КОЗИЙ СЫР PUNAJUURIRISOTTOA	17,80
САЛАТ РЫБАЦКИЙ KALASTAJANSALAATTI (L,)	21,50
– соленый лосось, мясо речных раков, ряпушка, яйцо, свежий салат, томаты, огурцы, поджаренная паприка, хлебные крутоны и соус "Винегрет" с лимоном.	
САЛАТ С КУРОЙ BROILERISALAATTI (L)	18,80
- куриная грудка, козий сыр, орешки и семечки, хлебные крутоны, сыр "Пармезан" и соус "Цезарь".	

ПЕЧЕНКА À LA MONTE МАКСАА МОНТЕН ТАРААН (L, G)	22,50
– тонкие ломтики сочной говяжьей печени, панерованные в сухарях и поджаренные в масле, бекон, грибы, соус с красным вином, брусника, пюре из картофеля и пастернака. <u>КЛАССИЧЕСКОЕ БЛЮДО - порция сервируется без изменений.</u>	
НОЖКА СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ TUNTURIPORON POTKAА (L, G)	28,00
– долго тушенная задняя ножка северного оленя, соус из дичи на сливках, пюре из картофеля и пастернака.	
ОЛЕНЬЕ ФИЛЕ PORONFILEETÄ (L,G)	39,80
– оленье филе жареное до степени медиум, темный соус из дичи и ризотто со свеклой.	
ПОДЖАРКА ИЗ ОЛЕНИНЫ TUNTURIPORON KÄRISTYSTÄ	27,00
- пюре из картофеля и пастернака, брусника.	
БИФСТЕКС С ПЕРЦЕМ EL MONTEN PIPPURIPINVI (L, G)	34,80/ 42,80
– бифштекс из говяжьей вырезки с перцем 200 г. или 300 г, соус из красного вина и дижонской горчицы на сливках и картофель, тушенный в сливках с чесноком.	
АНТРЕКОТ ENTRECÔTE (VL,G)	28,50
– говяжий антрекот 250 г, соус из красного вина, чесночное масло и картофель тушенный в сливках с чесноком. Рекомендация шефа: прожарка антрекота при 58° С.	
ШАТОБРИАН СНАТЕАУБРИАНД [L, G]	34,80/ 42,80
– говяжья вырезка 200 г или 300 г, козий сыр, соус из красного вина и ризотто со свеклой.	
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА И САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С РАКАМИ HÄRÄNFILEETÄ JA JOKIRAPU- CAESARSALAATTIA (VL)	34,00/42,00
– бифштекс из говяжьей вырезки 200 г или 300 г и масло с пряностями.	
ШНИЦЕЛЬ ОТ ШЕФА GRILLIMESTARIN PINVI (VL, G)	23,50
– говяжий шницель 200 г, картофель-фри и масло с пряностями.	
БИФСТЕКС С ЧИЛИ CHILIHÄRKÄÄ (L, G)	25,50
– говяжий бифштекс 200 г, соус на сливках с чили и картофель дольками.	
КУРИНАЯ ГРУДКА BROILERINFILEETÄ (L,G)	20,50
– куриная грудка фаршированная сыром "Манчего", соус из красного вина и ризотто со свеклой.	
КУРА ПО-ГОРСКИ VUORISTON BROILERIA (L,G)	20,50
– соус из белых грибов и картофель дольками.	

СУДАК ИЗ КИВИЯРВИ KIVIJÄRVEN KUHAА (L,G) 24,80

– судак из озера Кивиярви, жареный с масле с добавлением белого вина, чеснока, лука, томата и петрушки, пюре из картофеля и пастернака

ГАРНИР LISÄKEVAIHTOENDOT (L,G)**ДОП. ПОРЦИЯ ГАРНИРА
EXTRA LISÄKEANNOS 4,00**

- картофель с чесноком valkosipuliperunat
- картофель дольками lohkoperunat
- поджаренные овощи (батат и свекла) paahdettuja juureksia
- пюре из картофеля и пастернака peruna- palsternakkaruureetä
- картофель-фри ranskanperunat
- зеленый салат vihersalaatti

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ ПРОЖАРКИ БИФСТЕКСОВ

СЫРОЙ РААКА	СРЕДНИЙ- MEDIUM-	СРЕДНИЙ MEDIUM	СРЕДНИЙ+ MEDIUM +	ПРОЖАРЕННЫЙ KYPСÄ
24° C	45° C	53° C	58° C	72° C
ок.10 мин.	ок.15 мин.	ок. 20 мин.	ок. 25 мин.	ок. 30 мин.

Для поддержания высоко качества приготовления мы не прожариваем до полной готовности полностью бифштексы по 300 г.

Используем оленину, говядину и курию только финского производства.

ДЕТСКИЕ ПОРЦИИ**(только для детей)****LASTEN RUOAT****ребенок/подросток****МЯСНЫЕ ТЕФТЕЛИ LINAPULLAT (L)****7,00/12,00**

– картофель-фри и салат

СУДАК КУHAА (L,G)**7,50/15,00**

– жареное филе судака, пюре из картофеля и пастернака и салат

КУРА BROILERIA (VL,G)**7,50/15,00**

– жареная куриная грудка, масло с пряностями, картофель-фри и салат

ПЕЧЕНКА МАКСАА (L,G)**7,50/15,00**

– тонкие ломтики сочной говяжьей печени, панерованные в сухарях и жареные в масле, бекон, грибы, соус из красного вина, пюре из картофеля и пастернака

ШНИЦЕЛЬ ЛЕНТИРИНИ (VL,G)**10,00**

– говяжий шницель 100 г, картофель-фри, масло с пряностями и салат

ПОДЖАРКА ИЗ ОЛЕНИНЫ TUNTURIPORON KÄRISTYSTÄ 10,00/17,00

- пюре из картофеля и пастернака, брусника

ОЛЕНЬЯ НОЖКА PORON POTKAА (L,G)**17,00**

-тушеная задняя оленья ножка, соус из дичи на сливках, пюре из картофеля и пастернака

ДЕСЕРТ

JÄLKIRUOAT

КЛЮКВЕННЫЙ ДЕСЕРТ KARPALONERKKU (L)	9,80
– клюквенно-ванильное мороженое, крошеное печенье и горячая подсолёная карамель	
КАРАМЕЛЬНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ И МАЛИНОВЫЙ ШЕРБЕТ (L,G) KINUSKI CREME BRULEE & VADELMA SORBEETA	9,20
ФИРМЕННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ TALON SUKLAAKAKKUA (L)	9,00
– и ванильное мороженое по старинному рецепту	
МОРОЖЕНОЕ-СЮРПРИЗ ОТ ШЕФА КОКИН JÄÄTELÖYLLÄTYS	8,50
– два разных сорта мороженого или шербета. Соус и украшения по выбору шефа.	
СЫР АССОРТИ JUUSTOLAUTANEN	9,50
– три сорта сыра и ореховое варенье	
МОРОЖЕНОЕ (L,G) И ШЕРБЕТЫ (M,G), JÄÄTELÖT JA SORBEET	
в порцию входит соус	4,50
• ванильное по старинному рецепту vanhan ajan vanilja	
• шоколадное suklaa	• клубничное mansikka
• клубничный шербет mansikkasorbee	• малиновый шербет vadelmatorbee
• шоколадный соус suklaakastike	• клубничное варенье mansikkahillo
• карамельный соус kinuskikastike	• лакричный соус lakritsikastike

НАПИТКИ

JUOMAT

Соса- Cola, Zero Cola, Fanta, Sprite 0,25 бут	3,00
Вон Aqua 0,25 бут	3,00
Сок (апельсиновый-appelsiini, яблочный-omena, клюквенный-karpalo)	3,00
Вода Vesi	1,00
Пиво Stella Artois 0,3/0,5 разливное	5,50/8,00
Пиво Carlsberg 0,33 бут	6,00
Пиво Karhu IV 0,33 бут	5,50
Пиво Karhu III 0,33 бут	5,50
Пиво Karhu Tumma темное 0,33 бут	6,00
Sandels III 0,33 бут	5,50
Пиво Leffe Brune 0,33 бут	8,00
Пиво Leffe Blonde 0,33 бут	8,00
Пиво Corona Extra 0,33 бут	6,50
Пиво Kilkeny 0,44 банка	7,00
Пиво Koff Crisp безалкогольное 0,33 банка	4,00
Пиво Light Beer, без глютена 0,5 банка	7,50
Пиво Panimo Kiisken Maininki tumma savuporter 7,5 % 0,5 бут	8,00
Пиво Panimo Kiisken Vastaranta vaalea savulager 5,5 % 0,5 бут	7,00
Пиво Panimo Kiisken Kapina APA 5,5 % 0,5 бут	7,00
Сидр Crowmoor Extra Dry apple 0,33/ 0,5	6,50/7,50
Сидр Somersby Pear 0,33 бут	6,50
Сидр Somersby Apple, безалкогольный 0,33 бут	5,50
Джин-тоник Long Drink 0,33 бут	6,50
Джин-тоник клюквенный Karpalo Long Drink 0,33 бут	6,50