



АПЕРИТИВЫ

ШАМПАНСКОЕ SAMPPANJA 10,00 €/100 мл 58,00 €/бут
-Champagne Palmer & Co Brut Reserve

ИГРИСТОЕ 7,50 €/100 мл 48,00 €/бут
-Guerrieri Rizzardi Fior di Rosa

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

МЕНЮ ПО РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА EL MONTE

МЕНЮ 1.

СУП-КАППУЧЧИНО ИЗ ГРИБОВ-ЛИСИЧЕК

ОЛЕНИНА

ДЕСЕРТ ИЗ МОРОШКИ

Цена 57,70 е

МЕНЮ 2.

УЛИТКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ

УТКА

КРЕМ-БРЮЛЕ

Цена 51,50 е

ЗАКУСКИ

ALKURUOAT

УЛИТКИ ESCARGOTS (VL) - улитки запеченные с чесноком и маслом или с сыром "Горгонцзола", фирменный хлеб valkosipuli-voi / gorgonzola-juusto	13,20
БЛИНЫ BLINI (VL, G) -традиционные из гречневой муки с закваской, икра ряпушки, сметана, лук	16,80
СУП-КАППУЧЧИНО ИЗ ГРИБОВ-ЛИСИЧЕК И ФИРМЕННЫЙ ХЛЕБ KANTTARELLI-CAPPUCCINO (L)	9,20/ 16,00
СЫРНЫЙ СУП С ШАФРАНОМ И ФИРМЕННЫЙ ХЛЕБ SAFRAMI-JUUSTOKEITTOA (L)	9,20/ 16,00
ТАПАС-АССОРТИ TAPASLAUTANEN (VL) -пармский окорок, печеная паприка, маслины, салями, сыр "Горгонцзола" и фирменный хлеб	14,80
САЛАТ ALKUSALAATTI (L, G) - салат, паприка, томаты, огурец, орешки, семечки и цитрусовый соус-винегрет	5,90
ПОРЦИЯ ФИРМЕННОГО ХЛЕБА И МЯГКАЯ СЫРНАЯ МАССА С ЧИЛИ TALON LEIPÄANNOS JA CHILITUOREJUUSTOA (VL)	3,50

САЛАТЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ

SALAATIT & HERKUT

ФАРШИРОВАННЫЙ ШАМПИНЬОН PORTOBELLO (L,G) -гигантский шампиньон Портобелло, фаршированный сырной начинкой с пряными травами и чесноком, свекольное ризотто	18,80
ГИГАНТСКИЕ КРЕВЕТКИ-ГРИЛЬ JÄTTIRAVUNPYRSTÖJÄ (L,G) -лимонное ризотто	21,50
САЛАТ С КУРИНЫМ МЯСОМ BROILERISALAATTI (L) -куриные грудки, орешки и семечки, крутоны, сыр "Пармезан" и соус "Цезарь"	17,80
САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С РАКАМИ JOKIRAPU-CAESARSALAATTI (L) -салат, руккола, крутоны, мясо речных раков, сыр "Пармезан" и соус "Цезарь"	17,00

БЛЮДА-ГРИЛЬ

GRILLISTÄ

ПЕЧЕНКА À LA MONTE MAKSAA MONTEN TAPAAN (L, G)

21,80

- тонкие ломтики сочной говяжьей печени, обжаренные в сухарной крошке и масле, бекон, грибы-лисички, соус из красного вина, брусника и пюре из батата и картофеля. *ФИРМЕННОЕ КЛАССИЧЕСКОЕ БЛЮДО, изменения в порцию не вносятся*

ТУШЕНАЯ ОЛЕНЬЯ НОЖКА TUNTURIPORON POTKAA (L, G)

28,00

-долго тушенная задняя оленья ножка, тушеные корнеплоды, соус на сливках и пюре из батата и картофеля

ОЛЕНЬЕ ФИЛЕ PORON FILEETÄ (L, G)

39,00

- слегка обжаренное филе лапландского оленя, степень обжарки: rosé, маринованные лисички, соус на сливках и свекольное ризотто

БИФШТЕКС С ПЕРЦЕМ À LA MONTE PIPPURIPINVI (L, G)

32,00 / 41,50

- бифштекс из говяжьей вырезки 200 г или 300 г, соус из красного вина, дижонская горчица и картофель, запеченный в сливках с чесноком. Порция сервируется также со соусом на сливках с перцем и дижонской горчицей.

АНТРЕКОТ ENTRECÔTE (L,G)

28,50

-говяжий антрекот 250 г, соус с грибами-лисичками и картофель дольками. Шеф рекомендует жарить антрекот при температуре 58° C.

ШАТОБРИАН CHATEAUBRIAND [L, G]

33,50 / 42,50

-бифштекс из говяжьей вырезки 200 или 300 г, козий сыр, соус из красного вина и свекольное ризотто

ГОВЯЖИЙ БИФШТЕКС И САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С РАКАМИ

32,00/41,00

HÄRÄNFILEETÄ JA JOKIRAPU-CAESARSALAATTI (VL)

-бифштекс из говяжьей вырезки 200 г. или 300 г. и масло с пряноствя

БИФШТЕКС-ГРИЛЬ GRILLIMESTARIN PINVI (VL, G)

22,80

-шницель из говяжьего филе 200 g, картофель-фри и масло с пряноствями

БИФШТЕКС С ЧИЛИ SPILINÄRKÄÄ (L, G)

26,00

- говяжье филе 200 г, соус на сливках с чили и картофель дольками

КУРА С КОЗЬИМ СЫРОМ VUONENJUUSTO BROILERIA (L,G)

19,80

-жареная куриная грудка, горячий козий сыр, соус из красного вина на сливках с чили и свекольное ризотто

УТКА АНККАА (L,G)

29,50

-долго тушенный утиный окорочок, соус из красного вина, маринованный в уксусе-бальзамико лук, вишневое варенье и лимонное ризотто

РЫБА

KALA

СУДАК ИЗ ОЗЕРА КИВИЯРВИ КУНАА (L,G) 24,50

- поджареное филе судака с озера Кивиярви, соус с хреном и белым вином на сливках, пюре из батата с картофелем

**ВАРИАНТЫ ГАРНИРА LISÄKEVAIHTOEHDOT (L,G)
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОРЦИЯ ГАРНИРА EXTRA LISÄKEANNOS 4,00**

- картофель, запеченный с чесноком valkosipuliperunat
- картофель-фри ranskanperunat
- картофель дольками lohkoperunat
- зеленый салат vihersalaatti
- тушеные корнеплоды haudutetut juurekset

**СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ МЯСА И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
PINVIEN RAISTO LÄMPÖTILAT JA VALMISTUSAIKA**

СЫРОЙ RAAKA	СРЕДНИЙ- MEDIUM-	СРЕДНИЙ MEDIUM	СРЕДНИЙ+ MEDIUM +	ПРОЖАРЕННЫ KYPÄ
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.

Мы используем оленину, говядину и куриное мясо финского происхождения. Утиное мясо получаем из Франции.

ДЕТЯМ LASTEN RUOAT (только для детей)

ребенок/подросток

ТЕФТЕЛИ LINAPULLAT (L) 7,00/12,00
-картофель-фри и салат**СУДАК КУНАА (L,G) 7,50/15,00**
-жареное филе судака, пюре из батата и картофеля, салат**КУРА BROILERIA (VL,G) 7,50/12,00**
-жареная куриная грудка, масло с пряностями, картофель-фри и салат**ПЕЧЕНКА МАКСАА (L,G) 7,50/12,00**
- тонкие ломтики печени, панерованные в сухарях и обжаренные в масле, бекон, грибы, соус из красного вина и пюре из батата и картофеля**ШНИЦЕЛЬ ЛЕНТИРИНИ (VL,G) 10,00**
-говяжий шницель 100 г, картофель-фри, масло с пряностями и салат**ОЛЕНЬЯ НОЖКА PORON POTKAА (L,G) 15,00**
-тушеная оленья ножка, соус на сливках и пюре из батата и картофеля

ДЕСЕРТ

JÄLKIRUOAT

ДЕСЕРТ С МОРОШКОЙ LAKKANERKKU (L) 9,50
-морошка, взбитые сливки, сыр "Маскарпоне" и крошеное печенье

КАРАМЕЛЬНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ И МАЛИНОВЫЙ ШЕРБЕТ
KINUSKI CREME BRULEE & VADELMASORBEETA (L,G) 8,80

ФИРМЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ И ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ОРЕХАМИ
TALON JÄÄTELÖ SUKLAARÄNKINÄKAKKUA (L) 9,00
-чуть подсоленный тёплый карамельный соус

МОРОЖЕНОЕ-СЮРПИЗ ОТ ШЕФА KOKIN JÄÄTELÖYLLÄTYS 7,50
-два разных мороженого или шербета, соус или варенье по выбору шефа

ПОРЦИЯ МОРОЖЕНОГО JÄÄTELÖT (L,G) И ШЕРБЕТА SORBET (M,G),
включает соус 4,50

- ванильное по старинному рецепту vanhan ajan vanilja
- шоколадно-апельсиновое suklaa-appelsiini
- шоколадное suklaa
- клубничное mansikka
- клубничный шербет mansikkasorbee
- малиновый шербет vadelmasorbee
- шоколадный соус suklaakastike
- карамельный соус kinuskikastike
- лакричный соус lakritsikastike

НАПИТКИ

JUOMAT

Coca-Cola, Zero Cola 0,25 бут 3,00
Fanta 0,25 бут 3,00
Sprite 0,25 бут 3,00
Bon Aqua 0,25 бут 3,00
Свежий сок (апельсин-appelsiini, яблоко-omena, клюква- karpalo) 3,00
Вода - Vesi 1,00

Пиво:

Stella Artois 0,3/0,5 разливное 5,50/8,00
Mallaskosken Black Pils 0,33 бут 6,50
Karhu IV 0,33 бут 5,50
Karhu III 0,33 бут 5,50
Karhu Tumma 0,33 бут 6,00
Sandels III 0,33 бут 5,50
Leffe Brune 0,33 бут 8,00
Leffe Blonde 0,33 бут 8,00
Corona Extra 0,33 бут 6,50
Kilkenny 0,44 банка 7,00

Koff Crisp alkoholiton 0,33 бут	4,00
Light Beer, без глютена 0,33 бут	5,50

Сидры и джин-тоники:

Crowmoor Extra Dry apple 0,33 бут	6,50
--	-------------

Somersby Pear 0,33 бут	6,50
-------------------------------	-------------

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
--	-------------