



Супы, закуски:

Композиция «Озерная рыба»

Готовим нашу фирменную солянку из свежих и качественных продуктов, добавив свежий улов из ближайших озер и украсив блюдо нежно взбитой сметаной.

11,50 евро, как основное блюдо 15,50 евро

Композиция «Ряпушка»

В качестве летней закуски: приготовленный нами террин из отборной свежей ряпушки, запеченной в тонком беконе. Хрустящий салат, скорпионер и помидоры впридачу.

9,50 евро

Пирог

Картофельный пирог по-домашнему подается со щукой холодного копчения, луком и яйцом-пашот. И непременно со свежим укропом!

10,50 евро

Композиция «Ягненок»

Симпатичный рулет из томленного всю ночь сочного мяса ягненка в румяной корочке из шпика. К нему добавим только что помытый листовой салат с огуречно-чесночным соусом, созданным на нашей кухне.

12,00 евро

Композиция «Топинамбур»

Фирменный суп. Воздушность сливок, яблочная сладость и богатый вкус фирменного сыра из молозива. Пряное масло достойно украшает сию гармонию.

10,50 евро



Горячее:

Композиция «Лосось»

После деликатного поверхностного копчения лосось на сковороде в натуральном сливочном масле приобретет красивый оттенок. Сделаем к нему ячменную лепешку и добавим фенхель и шпинат.

19,50 евро

Рыба из местных вод

Без небольшого сюрприза тут не обойтись: только утром мы узнаем, что оказалось в улове рыбака. Рыбу приготовим со всей душой и трепетом, подадим со свежей картошкой. Для легкости восприятия приправим соусом из белого вина на сливочном масле и разнообразим сезонными овощами.

24,00 евро

Композиция «Цыпленок»

А теперь – немного классики: петух в вине по-французски, но в нашем современном прочтении. Подадим в горшочке, с овощами и перловкой.

20,00 евро

Композиция «Хлеб»

Подадим на тосте сочное филе говядины медленного тушения (мясо с финской фермы, само собой). В компанию возьмем карамелизированный лук, сезонные грибы и салат.

18,50 евро

Композиция «Кабан»

Кабанья ферма Koivikkonotko, что поблизости, имеет от нас особое поручение. Мясное блюдо подается с картофельной лепешкой и соусом с мадерой и строчками.

23,00 евро

Композиция «Beef»

Готовим стейки только из мяса с финских ферм. Сочное филе подается на картофельном блинчике с белыми грибами и чесночным маслом. Овощи тоже будут, непременно по сезону.

28,00 евро

Композиция «Оленина»

Хотелось бы предложить оленину – в качестве северного финского деликатеса. Из оленины умело приготовим а-ля бефстроганов, в качестве гарнира подадим картофельное пюре и брусничный джем.

22,00 евро



Композиция «Из мира растений»

В этой категории предоставим нашим поварам показать свое мастерство. Вот тут-то и выясним, какие кулинарные чары может творить наша кухня.
17,00 евро

Детское меню:

Минутный стейк

Сочный тонкий стейк на гриле в компании с хрустящим французским картофелем по-селянски.
13,00 евро

Фрикадельки

Жарим мясные фрикадельки по бабушкину рецепту. Естественно, не отходя от рецепта, подаем их с картофельным пюре.
10,00 евро

Лосось

После деликатного поверхностного копчения лосось на сковороде в натуральном сливочном масле приобретет красивый оттенок. Подадим рыбу с картофельным пюре.
12,00 евро

Десерты:

Композиция «Ягода»

Сей деликатес помещен в бокал. Речь о пудинге с ягодным вкусом, всегда по сезону.
8,50 евро

Композиция «Аляска»

Шоколадный десерт, ванильное мороженое и сезонные ягоды предстанут во всем великолепии, под меренговой шубой.
8,50 евро

Композиция «Черника»

Традиционный черничный пирог печется из ржаного теста. Традиции мы чтим. Нам кажется, что без ванильного мороженого порция была бы немного пресной.
8,50 евро

Мороженое

Порция из двух шариков мороженого – на удачу. От официанта получите рекомендации популярного вида дня.
7,00 евро