

# ***Aperitiiveja \* Aperitifer \* Aperitives***

*Talon samppanja \* Husets champagne\* Champagne of the house*

*12 cl 14,00*

*Helsinki Gin Tonic*

*12,00*

## **Menu Lehtovaara**

Meny Lehtovaara

Menu Lehtovaara

### **Riimipeuraa, ryytisinappimajoneesia**

Rimmad hjort med senapsmajonnäs

Cured venison with mustard mayonnaise

\*\*\*

### **Paistettua kuhaa, ruhosipulikastiketta**

Stekt gös med gräslökssås

Pan fried pike perch with chives sauce

\*\*\*

### **Crème brûlée, lakkasorbettia**

Crème brûlée med hjortronsorbet

Crème brûlée with cloudberry sorbet

**56,00**

## Alkuruokia \* Förrätter \* Starters

### **Fenkoligraavattua lohta, piimäkastiketta**

Fänkålgravad lax med surmjölkssås  
Fennel cured salmon with buttermilk sauce

**16,00**

### **Blini, muikunmätiä ja smetanaa**

Blini med löjrom och smetana  
Blini with vendace roe and sour cream

**21,00**

### **Etanoita hovimestarin tapaan**

Sniglar på hovmästarens vis  
Snails à la maître d'hotel

**15,50**

### **Riimipeuraa, ryytisinappikastiketta**

Rimmad hjort med senapssås  
Cured venison with mustard sauce

**17,00**

### **Sagan salaattia,**

#### **mustaleimaemmentaljuustoa ja hunajaviinietikkakastiketta**

Sagas grönsallad med svartstämplad emmentalerost och honungsvinägrett  
Salad à la Saga with black label emmenthal cheese and honey vinaigrette

**13,00**

### **Kurpitsakeittoa, vuohenjuustomoussea**

Pumpsoppa med getostmousse  
Pumpkin soup with goat cheese mousse

**14,00**

## **Pääruokia \* Huvudrätter \* Main courses**

### **Haukiballotine, rapukastiketta**

Gäddballotine med kräftsås  
Pike ballotine with crayfish sauce

**26,00**

### **Paistettua kuhaa, ruohosipulikastiketta**

Stekt gös med gräslökssås  
Pan fried pike perch with chives sauce

**29,00**

### **Cœur de filet Provençale 1952**

Härän sisäfileetä, tiristettyjä valkosipuliperunoita, valkosipulivoita ja paistettuja tuoreita herkkusieniviipaleita  
Oxinnerfilé med friterad vitlökspotatis, vitlökssmör och stekta färska champinjonskivor  
Tenderloin of beef with deep fried garlic potatoes, garlic butter and fried fresh mushrooms

**38,00**

### **Lämmin hirviterriini, rosmariinikastiketta**

Varm älgterrin med rosmarinsås  
Warm elk terrine with rosemary sauce

**28,00**

### **Peuranulkofileetä, mustaherukkakastiketta**

Hjortytrefilé med svartvinbärssås  
Sirloin of venison with black currant sauce

**34,00**

### **Paahdettua maa-artisokkaa, yrttispelttiä ja hollandaisekastiketta**

Rostad kronärtskocka med örtspelt och hollandaisesås  
Roasted Jerusalem artichoke with herb spelt and sauce Hollandaise

**21,00**

## **Jälkiruokia \* Efterrätter \* Desserts**

### **Juustoja**

Ost  
Cheese

**Lajitelma\*sortiment\*assortment 16,00**

### **Crème brûlée, lakkasorbettia**

Crème brûlée med hjortronsorbet  
Crème brûlée with cloudberry sorbet

**12,00**

### **Maitosuklaamousse, puolukkasorbettia**

Mjölkchokladmousse med lingonsorbet  
Milk chocolate mousse with lingonberry sorbet

**12,00**

### **Mustaherukkafinancier, valkosuklaajäätelöä**

Svartvinbärsfinancier med vit chokladglass  
Black currant financier with white chocolate ice-cream

**12,00**

### **Uniomenajäädystä, kanelimurua**

Ugnäppelparfait med kanelkrisp  
Oven baked apple parfait with cinnamon crumble

**12,00**

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista saa henkilökunnalta