

Aperitiiveja * Aperitifer * Aperitives

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

18,00 / 12 cl

The Great Gatsby

15,00

Menu Lehtovaara 110 vuotta

Meny Lehtovaara 110 år

Menu Lehtovaara 110 years

Riimihärkää, nobiskastiketta

Rimmad oxfilé med nobisdressing

Cured tenderloin with Nobis sauce

Paistettua siikaa, grenobloise-kastiketta

Stekt sik med grenobloise-sås

Pan fried whitefish with sauce Grenobloise

tai/eller/or

Heinäisorsaa Lehtovaaran tapaan, lintukermakastiketta ja haudutettua punakaalia

Gräsand a la Lehtovaara med gräddig viltsås och pocherad rödkål

Mallard a la Lehtovaara with creamy game sauce and poached red cabbage

Tarte tatin, vaniljajäätelöä

Tarte tatin med vaniljglass

Tarte Tatin with vanilla ice cream

69,00

Alkuruokia * Förrätter * Starters

Jääkellarin lohta, savumajoneesia

Iskällarlax med rökt majonäs
Brined salmon in ice cellar style with smoked mayonnaise
18,00

Etanoita hovimestarin tapaan

Sniglar på hovmästarens vis
Snails à la maître d'hotel
17,00

Riimihärkää, nobiskastiketta

Rimmad oxfilé med nobisdressing
Cured tenderloin with Nobis sauce
19,00

**Sagan salaattia,
mustaleimaemmentaljuustoa ja hunajaviinietikkakastiketta**
Sagas grönsallad med svartstämplad emmentalerost och honungsvinägrett
Salad à la Saga with black label Emmenthal cheese and honey vinaigrette
14,00

Metsäsienikeittoa, pikkelöityjä sieniä

Skogsvampsoppa med picklad svamp
Forest mushroom soup with pickled mushrooms
16,00

Pääruokia * Huvudrätter * Main courses

Paistettua siikaa, grenobloise-kastiketta

Stekt sik med grenobloise-sås
Pan fried whitefish with sauce Grenobloise

36,00

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

48,00

Steak Diane

Häränsisäfileetä, tatteja ja konjakkikermakastiketta
Oxinnerfilé med karljohansvamp och konjakssås
Tendeloin of beef with porcini mushrooms and cognac cream sauce

46,00

Heinäisorsaa Lehtovaaran tapaan, lintukermakastiketta ja haudutettua punakaalia

Gräsand a la Lehtovaara med gräddig viltsås och pocherad rödkål
Mallard a la Lehtovaara with creamy game sauce and poached red cabbage

38,00

Paahdettua punajuurta, yrttispeittiä ja vuohenjuustoa

Rostade rödbetor med örtspelt och getost
Roasted beetroot with herb spelt and goat cheese

24,00

Lehtovaaran klassikkoannos vuosikymmenten varrelta

Lehtovaaras klassikerrätt, en favorit i många generationer
Lehtovaara's classic dish throughout the decades

Haukikvenellejä, nantua-kastiketta

Gäddqueneller med nantuasås
Pike quenelles with sauce Nantua

29,00

Jälkiruokia * Efterrätter * Desserts

Juustoja * Ost* Cheese
Lajitelma * Sortiment * Assortment
16,00

Crème brûlée, karviaissorbettia
Crème brûlée med krusbärssorbet
Crème brûlée with gooseberry sorbet
15,00

Tarte tatin, vaniljajäätelöä
Tarte tatin med vaniljglass
Tarte Tatin with vanilla ice cream
16,00

Valkosuklaa panna cotta, mustaherukkaa
Pannacotta på vitchoklad med svarta vinbär
White chocolate panna cotta with black currants
15,00

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioita ja
intoleransseja aiheuttavista aineista saa henkilökunnalta