

Aperitiiveja * Aperitifer * Aperitives

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

12 cl 18,00

Menu Lehtovaara

Meny Lehtovaara

Menu Lehtovaara

Tartar graavatusta siiasta, ryytisinappikreemiä

Tartar på gravid sik med kryddsenapskräm

Cured whitefish tartare with grain mustard cream

Hirviwallenberg, riistakermakastiketta

Älgwallenbergare med gräddig viltsås

Elk Wallenberg with creamy game sauce

Pistaasijäädykettä, kirsikkakeittoa

Pistageparfait med körsbärssoppa

Pistachio parfait with cherry coulis

61,00

Alkuruokia * Förrätter * Starters

Tartar graavatusta siiasta, ryytisinappikreemiä

Tartar på gravid sik med kryddsenapskräm
Cured whitefish tartare with grain mustard cream

18,00

Blini, muikunmätiä ja smetanaa

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

25,00

Etanoita hovimestarin tapaan

Sniglar på hovmästarens vis
Snails à la maître d'hotel

17,00

Peurapastaramia, cumberlandkastiketta

Hjortpastrami med cumberlandsås
Venison pastrami with Cumberland 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

Myskikurpitsakeittoa, rosepippuriranskankermaa

Soppa på butternutpumpa med rosépeppar crème fraîche
Butternut soup with pink peppercorn crème fraîche

16,00

Pääruokia * Huvudrätter * Main courses

Paahdettua taimenta, savuvoikastiketta

Rostad öring med sås på rökt smör
Roasted trout with smoked beurre blanc

34,00

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

Hirviwallenberg, riistakermakastiketta

Älgwallenbergare med gräddig viltsås
Elk Wallenberg with creamy game sauce

31,00

Saksanhirven ulkofileetä, mustaherukkakastiketta

Kronhjortsytterfilé med svartvinbärssås
Sirloin of red deer with black currant sauce

37,00

Tattirisottoa, Grand Reserve -vuohenjuustoa

Karljohanssvamprisotto med Grand Reserve getost
Porcini mushroom risotto with Grand Reserve goat cheese

22,00

Lehtovaaran klassikkoannos vuosikymmenten varrelta

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

Kuhaa Mannerheimin tapaan

Gös på Mannerheims vis
Pike perch à la Mannerheim

32,00

Jälkiruokia * Efterrätter * Desserts

Juustolajitelma

Ostsortiment
Cheese assortment

16,00

Crème brûlée, karpalosorbettia

Crème brûlée med tranbärssorbet
Crème brûlée with cranberry sorbet

15,00

Pistaasijäädystä, kirsikkakeittoa

Pistageparfait med körsbärssoppa
Pistachio parfait with cherry coulis

15,00

Lämmintä suklaakakkua, aprikoosia ja vaniljavaahtoa

Varm chokladkaka med aprikos och vaniljmousse
Hot chocolate cake with apricot and vanilla mousse

16,00

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioita ja
intoleransseja aiheuttavista aineista saa henkilökunnalta