



MENU NORDIC by Chef Eero Vottonen & Sommelier Heidi Mäkinen

Lavaret & Sour Cream

Savustettua siikaa, tillillä maustettua hapankermaa ja kurkkua
Rökt sik, surgrädde smaksatt med dill och gurka
Slightly smoked Lavaret with Dill seasoned Sour Cream and Cucumber
Копчёный сиг, приправленные укропом кислые густые сливки и огурец

**Jacques Lassaigne Les Vignes de Montgueux Blanc de Blancs Extra Brut, Champagne*

• • •

Jerusalem Artichoke & Trout Roe

Haudutettua maa-artisokkaa, marinoitua sipulia ja taimenenmätikastiketta
Bräserad jordärtskocka, marinerad lök och sås på öringrom
Braised Jerusalem Artichokes, marinated Onions and Sauce with Trout Roe
Тушёный иерусалимский артишок, маринованный лук и соус из икры форели

8 cl Philippe Kuhn Grauer Burgunder vom Löss Trocken 2015, Pfalz, Germany

• • •

Poultry Liver & Celeriac

Linnunmaksamoussea, marinoituja metsäsieniä ja juuriselleriä
Mousse på fågellever, marinerade skogssvampar och rotselleri
Poultry Liver Mousse with marinated forest Mushrooms and Celeriac
Мусс из печени птицы, маринованные лесные грибы и корневой сельдерей

8 cl Yealands Estate Land Made Pinot Noir 2014, Marlborough, New Zealand

• • •

Cod & Horseradish

Paistettua turskanseläkettä, katkarapuja ja piparjuurella maustettua paahdettua kukkakaalia
Stekt torskrygg, räkor och rostad blomkål smaksatt med pepparrot
Pan-fried Loin of Cod with Shrimps and Horse Radish seasoned roasted Cauliflower
Жареное филе трески, креветки и приправленная хреном жареная цветная капуста

16 cl Roger Champault Sancerre Côte de Champtin 2013, Loire

tai / eller / or / или

Lamb & Onion

Paahdettua karitsan fileetä, karamelisoitua sipulia ja paistettua persiljajuurta
Rostad lammfilé, karamelliserad lök och stekt persiljerot
Roasted Sirloin of Lamb with caramelized Onions and fried Parsley Root
Жареное филе барашка, карамелизированный лук и жареный корень петрушки

16 cl Maison Nicolas Perrin Cornas 2014, Rhône

• • •

Apple & Caramel

Haudutettua syysomenaa, omenaviinietikalla maustettua karamellia ja piimäjäätelöä
Bräserat höstäpple, karamell smaksatt med äppelvinäger och surmjölksglass
Braised Apple with Apple Vinegar seasoned Caramel and Buttermilk Ice Cream
Тушёное осеннее яблоко, приправленная яблочным уксусом карамель и мороженое из простокваши

8 cl Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2005

118,00 € | 1097,00 SEK | **Club One** 109,00 € | 1014,00 SEK

* As aperitif Sommelier Heidi Mäkinen & Bocuse d'Or Candidate Eero Vottonen recommend
Jacques Lassaigne Les Vignes de Montgueux Blanc de Blancs Extra Brut, Champagne (bottle price 66,90 €)