

# МЕНЮ

## ЗАКУСКИ

### **САЛАТ**

**8/12**

Свежий салат, хрустящие листья капусты,  
маринованный огурец, помидорчики, побеги салата,  
лимонно-базиликовый винегрет и обжаренные семена (г, л, м)

### **ДОБАВКА К САЛАТУ**

**5**

Жаренный лосось (г, л)  
Козий сыр сделанный на гриле (г, л)

### **СУП ИЗ ЛИСИЧЕК**

**10/14**

Наваристый суп из трубчатых лисичек местных лесов  
и корнеплодов (г, л)

### **ЗАПЕЧЁННЫЕ УЛИТКИ**

**12**

Запечённые улитки в чесночном масле  
и сыре Selin с голубой плесенью с фермы Ahlman (г, л\*)

### **ФИРМЕННАЯ ЗАКУСКА**

**24**

Выпеченный на своей кухне солодовый хлеб,  
лосось и майонез с укропом, салака с ароматом дёгтя,

малосольный желток (маринованный в соли и сахаре куриный яичный желток), оленина холодного копчения, мусс из трубчатых лисичек и маринованные огурчики (л, по просьбе без глютена).

Блюдо рекомендуется для двоих.

## **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

### **СТЕЙК С ПЕРЦЕМ**

**33**

Стейк из говяжьей вырезки (180г) со сливочно- перечным соусом, обжаренные овощи и картофель с розмарином (г, л).

### **ПЕЧЕНЬ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

**22**

Тушёные в сливочном соусе печень и бекон с овощами, картофельное пюре и брусника (г, л).

### **ТУШЁНАЯ ОЛЕНИНА**

**30**

Длительно тушёная оленье рулька, тушёные овощи, ванильно- розмариновый соус и пюре из картофеля и молодой репки (г, л).

### **БУРГЕР ИЗ ЯГНЯТИНЫ**

**20**

Воздушная булочка бриошь, котлета из ягнатины, майонез, мягкий чеддер, маринованный красный лук, солёный огурец, листья салата, помидоры и картофель фри из картофеля сорта «rikula» (л, по просьбе без глютена).

## **ЛОСОСЬ**

**24**

Приготовленный на медленном огне и обжаренный на гриле до хрустящей корочки лосось, фисташковая соль, жареные овощи, картофельное пюре, соус из трубчатых лисичек приправленный сыром с голубой плесенью (г, л).

## **БЛЮДО ИЗ ЛИСИЧЕК И ЯЧНЕВОЙ КАШИ**

**20**

Рассыпчатая ячневая каша со сливками и трубчатыми лисичками, молодая репка с карамельной начинкой, фисташковая соль, малосольный желток (маринованный в соли и сахаре куриный яичный желток), и маринованные овощи (л, по просьбе вегетарианское).

## **ДЕСЕРТЫ**

## **ЛАВАНДОВО-ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ**

**10**

Мягкий шоколадный торт приготовленный на лёгком пару с ароматом цветков лаванды, маскарпоне с черникой и малиновый мармелад(л).

## **ЛАКРИЧНЫЙ КРЕМ БРЮЛЕ**

**11**

Воздушный сливочный десерт с крошкой из лакрицы, облепиховый крем, и безе. Десерт поливается облепиховым самогоном, изготовленным на предприятии Helsinki Distilling Company. (по просьбе без глютена и лактозы,

также можно заказать без облепихового самогона).

## **СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 11**

Сыр с местной фермы Ahlman с различными добавками в ассортименте.

## **ФИРМЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ РЕСТОРАНА**

**9**

На нашей кухне приготовленное мороженое с различными вкусами.

Официант расскажет какой ассортимент есть в наличии (г, л).

## **СОРБЕТ**

**9**

На нашей кухне приготовленный сорбет с различными вкусами.

Официант расскажет какой ассортимент есть в наличии.

(г, л, по просьбе без молока).

## **СЛАДОСТИ**

**2,5/шт.**

Изготовленные вручную шоколадные конфеты в ассортименте.

\*л – без лактозы, г – без глютена, м – без молока

## **ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЛИ**

### **IRISH COFFEE**

**9**

40 мл виски, желтый сахар и сливки.

Гарантия классического рецепта.

## **AMARETTO COFFEE**

**9**

40 мл Амаретто, кофе и сливки.

Превосходный миндальный кофейный напиток.

## **MONTE KRISTO COFFEE**

**10**

20 мл кофейного ликёра Kahlua,

20 мл апельсинового ликёра Cointreau, кофе и сливки.

Сладкий и вкусный кофе для гурманов.

## **КАКАО С РОМОМ**

**9**

40 мл тёмного рома, какао и сливки.

Шоколадный согревающий напиток.

## **ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ**

### **ЭСПРЕССО**

**3**

Двойной 4.00 е

### **КАПУЧИНО**

**4**

**КОФЕ ЛАТТЕ**

**4**

**КАКАО**

**3**

**ЗАВАРНОЙ ЧАЙ**

**3**