

## *ПОДНИМАЮЩИЕ АППЕТИТ БЛЮДА*

### **Свекла и фенколи 10 е.**

Свекольно –нутовые (турецкий горох) крокеты, сыр (местных производителей), бульон и маринованные фенколи, также хрустящий пастернак. Вегетарианское блюдо. (Л\*, Г\*, В\*)

### **Голец из холодного погреба с огурцами 12 е.**

Малосольный голец, засоленный рассолом с любестиком, маринованные огурцы, укропный соус и салат с зеленью (М\*, Г\*)

### **Оленина с крыжовником 13 е.**

Паштет из финской оленины со специальным желе из крыжовника, майонез с хреном, хрустящий пастернак, молодые ростки салата и клюква (Л\*, Г\*)

### **Улитки с беконом 12 е**

Тушёные в сливочно –беконном соусе улитки и фирменный хлеб ресторана «Myllärit». (Л\*, по просьбе Г\*)

По желанию добавка из сыра с синей плесенью местного производителя + 2,50 е

### **Грибы и корнеплоды 11е/14 е**

Бархатисто мягкий грибной суп-пюре с корнеплодами для большого или малого аппетита. Хрустящий пастернак, масло с зеленью и хлебцы с семечками. Вегетарианское блюдо. (Л\*, Г\*, В\*)

**Со всеми блюдами подаётся**

**фирменный хлеб ресторана или хлеб**

**без глютена.**

## *ГОЛОДНЫЙ?*

### **Стейк 34 е.**

Лучшее финское говяжье филе сделанное на гриле, пикантный перечный соус, пюре из грибов и корнеплодов, жареный картофель и сезонные овощи (Л\*, Г\*)

### **Жареная печень 24,50 е**

Жареная говяжья печень в сметанном соусе с беконом, маринованный лук и черная смородина, картофельное пюре.

### **Улов рыбака 32 е**

Рыба улова этого дня, сезонные овощи, крудо из финского молодого поросенка с террином, картофельное пюре и укропный соус(Л\*Г\*).

### **Глазированный гусь 30 е**

Гусиные окорочка (из фермы Nauhala) в пряной глазури, пюре из грибов и корнеплодов, сезонные овощи и жареный картофель с зеленью (Л\*, Г\*)

### **Цветная капуста и паприка 22 е**

Котлеты из цветной капусты с зажаренной корочкой, соус из паприки, обжаренной на открытом огне, жареные помидоры, киноа с зеленью и чесноком, желе из фенколя и паприки. Вегетарианское блюдо. (Л\*, Г\*, В\*)

### **Бутерброд с лососем 22 е**

На свежем листе салата помидоры, маринованные огурцы и каприс, картофельная лепёшка, соус с кервелем, маринованные яблоки и фенколь, жареный лосось и яйцо (Л\*, по просьбе Г\*).

Французская картошка 3е.

**Используем только финское мясо!  
Дополнительная информация о проявлении  
возможной аллергии от используемых  
продуктов у официанта.**

## *НА ДЕСЕРТ*

### **Полба, белый шоколад и лакрица 12 е.**

Хрустящая полба, обёрнутая в лакрицу и белый шоколад, лимонный сорбет и черника(Л\*)

### **Шоколад и свекла 10 е**

Наивкуснейший свекольно- шоколадный торт, шоколадная помадка с ягодным соусом и фисташками. (Л\*, Г\*)

### **Фирменное мороженое ресторана 9 е**

На нашей кухне приготовленное мороженое с различными вкусами.

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

### **Сорбет 9 е**

На нашей кухне приготовленный сорбет с различными вкусами.

Официант расскажет какой ассортимент есть в наличии.

(г, л, по просьбе без молока).

### **Сладости 2.5 е/шт**

Изготовленные вручную шоколадные конфеты в ассортименте.

**Л\***- без лактозы, **Г\***- без глютена, **В\***- вегетарианское, **М\***-без молока