



RAVINTOLA KAUNIS

TALVEN MENU

VIHREÄ SALAATTI
GREEN SALAD

Vihreä salaatti leipäkrutongeilla

Green salad with bread croutons

6/12€

KERMAINEN SIENIKEITTO
CREAMY MUSHROOM SOUP

Kermanen sienikeitto ja tattiterriiniä

Creamy mushroom soup with mushroom terrine

8/14€

MARINOITUA SIIKAA
MARINATED WHITE FISH

Marinoitua siikaa, smetanaa ja kurkkua

Marinated white fish with sour cream and cucumber

12/16€

VOIDAAN TARJOILLA ALKUPALANA TAI PÄÄRUOKANA
CAN BE SERVED AS A STARTER OR A MAIN COURSE



PAISTETTUA NIERIÄÄ
CRISPY ARCTIC CHAR

Paistettua nieriää,
punajuurikastiketta, vihreitä
kasviksia ja beluga-linssejä

*Crispy Arctic char with beetroot sauce,
vegetables and beluga lentils*

12/26€

NAUDAN SISÄFILETTÄ
BEEF TENDERLOIN

Naudan sisäfileetä,
haudutettua sipulia,
tummaa sipulikastiketta ja
timjamiperunaa

*Beef tenderloin with sauteed onions,
dark onion sauce and thyme potatoes*

16/34€

BELUGA-LINSSI RAGU
BELUGA LENTILS RAGU

Paahdettuja kasviksia ja
hernepyrettä

Roasted vegetables and pea purée

8.50/18.50€



PERINTEINEN PORONKÄRISTYS
SAUTÉED REINDEER

**Poronkäristystä, perunamuhennosta,
puolukoita ja suolakurkkua**

*Reindeer, mashed potatoes,
lingonberries and pickled cucumbers*

26€

SAVUJUUSTOHAMPURILAINEN
SMOKED CHEESE BURGER

**Savujuustohampurilainen
ranskalaisilla**

Smoked cheese burger with fries

15€



JÄLKIRUOAT DESSERTS

SUKLAAKAKKU CHOCOLATE CAKE

Suklaakakkua ja vadelmasorbettia

Chocolate cake with raspberry sorbet

12€

JUUSTOLAUTANEN CHEESE PLATE

**Kokin valikoima
suomalaisia juustoja**

*Chef's selection
of Finnish cheeses*

14€

LAKKASORBETTIA CLOUDBERRY SORBET

**Kotitekoista lakkasorbettia ja
fenkolilla maustettua
ranskankermaa**

*Homemade cloudberry sorbet with
fennel cream*

13€