




- 1. 4,00 €
- 2. 4,00 €
- 3.  4,50 / 5,00 €
- 4. , 4,00 €
- 5. VL 6,00 €
- 6. L 6,00 €
- 7. / VL, G 6,50 €
- 8. - 2,50 €
Ржаной и белый хлеб, сбитое масло.


- 9. VL 7,50 €
- 10. / VL, G  5,00 / 5,50 €
- 11. , с L 5,00 €

- 12. Каарна  8,90 / 9,40 €
Рокфор, эмментальский сыр, маринованные яблоки и рыбацкий хлеб.
Рекомендуемое вино: красное вино Misiones De Rengo, Чили

- 13. Каарна 9,40 €
Из оз. Китка копченая ряпушка, свежесоленый лосось, огурцы в уксусе и рыбацкий хлеб.
Рекомендуемое пиво: Keisari Luomu Pils 4,5 %

- 14. Каарна 9,40 €
Оленина х/к, копченая оленина, грибной салат, рябинное желе и рыбацкий хлеб.
Рекомендуемое пиво: Året Runt 5,7 %

VL = малолактозное, L = безлактозное, G = бесклеяковинное

15. L, G 13,90 €
 Филе бройлера гриль, поджаренный эмментальский сыр, спаржа
 и малиновый винегрет.
Рекомендуемое пиво: Keisari Luomu Pils 4,5 %
Рекомендуемое вино: красное вино Veronia Crianza, Испания
16. L 15,90€
 Лосось х/к, ряпушка, яйцо и лимонный винегрет.
Рекомендуемое пиво: Keisari EloWehna 5,2 %
Рекомендуемое вино: белое вино Santa Cecilia de Tarapaca, Чили
17. VL, G  13,90 /14,90 €
 Горячая свекла тушеная в сливках.
Рекомендуемое пиво: Året Runt 5,7 % **Рекомендуемое вино:** белое вино Vallformosa Claudia, Испания
18. 8,00€
 Черный хлеб и сбитое масло. 12,50€
Рекомендуемое пиво: Keisari Luomu Pils 4,5 %
Рекомендуемое вино: белое вино Hardy's Nottage Hill Riesling, Австралия
19. 8,90 €
 Черный хлеб с сбитое маслом. 13,90€
Рекомендуемое пиво: Året Runt 5,7 % **Рекомендуемое вино:** белое вино Vallformosa Claudia, Испания
20. Каарна VL 15,60 €
 Жареный лосось, креветки, сиг горячего копчения и традиционный
 салат на белом хлебе.
Рекомендуемое пиво: Sandels III 4,5 % или Sandels IV 5,3 %
Рекомендуемое вино: белое вино Santa Cecilia de Tarapaca, Чили
21. VL, G 19,40 €
 Топленое масло с хреном, спаржа и картофельное пюре.
Рекомендуемое пиво: Keisari EloWehna 5,2 % **Рекомендуемое вино:** белое вино Fetzer Chardonnay, США
22. VL 19,20 €
 Соус со сморчками и поджаренный картофель с укропом.
Рекомендуемое пиво: Keisari EloWehna 5,2 %
Рекомендуемое вино: белое вино Vallformosa Claudia, Испания
23. VL 17,40 €
 Соус с лисичками на красном вине и картофель «рести».
Рекомендуемое пиво: Keisari Luomu Pils 4,5 % **Рекомендуемое вино:** красное вино Veronia Crianza, Испания
24. - VL 14,20 €
 Коньячно-сливочный соус и картофельное пюре
Рекомендуемое пиво: Året Runt 5,7 %
Рекомендуемое вино: эколог. красное вино Soleus Cabernet Sauvignon, Чили

VL = малолактозное, L = безлактозное, G = бесклеиковинное

25. L 17,40 €

Рубленая котлета из оленины, лук и паприка, тушеные на сметане,
и салат в карманчике из пряного лапландского хлеба.

Рекомендуемое пиво: Keisari Luotu Pils 4,5 % **Рекомендуемое вино:** красное вино Veronia Crianza, Испания

26. G. 18,90€

Соус на красном вине, масло Peltolan blue и картофельное пюре с беконом.

Рекомендуемое пиво: Året Runt 5,7 % **Рекомендуемое вино:** красное вино Las Moras Malbec, Аргентина

27. VL 21,90 €

Стейк из говяжьего филе, соус со сморчками, свекла и маринованный огурец.

Рекомендуемое пиво: Året Runt 5,7 % **Рекомендуемое вино:** красное вино Veronia Crianza, Испания

28. VL. 23,90 €

Тимьянный соус, тушеная капуста с чесноком и картофель с зеленью.

Рекомендуемое пиво: Året Runt 5,7 % **Рекомендуемое вино:** красное вино Misiones De Rengo, Чили

29. Каарна L  21,80 /22,80 €

Стейк из говяжьего филе, лук, тушеный на сметане, и дольки картофеля.

Рекомендуемое пиво: Året Runt 5,7 % **Рекомендуемое вино:** красное вино Las Moras Malbec, Аргентина

Рекомендуемое вино к десертам: Morande Late Harvest Sauvignon Blanc 2008,
Чили, (8 сл) 6,80 €

30. 9,90 €

31. VL 5,90 €

Взбитые сливки.

32. G  5,40 /5,90 €

Ванильное мороженое.

33. Каарна G. 3,50 €/

Ванильное или сезонное мороженое от сыродельного завода Пелтолы,
сироп и овсяная стружка.


34. G 3,50 €/

Шербет от сыродельного завода Пелтолы, сироп и овсяная стружка.

- 2,00 €
- 3,00 €
- 2,50 €
- 3,50 €
- 3,30 €
- 3,90 €
- 2,50 €
- 3,30 €

	12 сл	16 сл	бут.
55. Hardys Nottage Hill Riesling,	7,80	10,30	46,20
<i>Сухое с тонами кисловатого цитруса и фруктов. Соломенного цвета. В запахе оттенки лайма и пассифлоры.</i>			
56. Fetzer Chardonnay,	8,10	10,70	48,20
<i>Сухое, слегка кисловатое, с экзотической фруктоватостью и нежным тоном сливочного масла. Цвет соломенный. Запах с тонами ананаса и цитруса.</i>			
57. Vallformosa Claudia Parellada Muscat,	6,80	9,00	40,20
<i>Полусухое, мягкое, освежающее и слегка кисловатое. Цвет соломенный с зелеными оттенками. Запах с тонами фруктов, духов и легких пряностей.</i>			
58. Bigi Orvieto Classico Amabile,	7,10	9,40	42,20
<i>Полусухое и мягкое, со свежей кислотностью, сбалансированное. Цвет золотисто-желтый. Запах с тонами цветов, меда, мускуса и горького миндаля.</i>			
59. Morande Late Harvest Sauvignon Blanc 2008,	6,80 (8)		
<i>Сладкое, чистое, с приятной кислотностью и мягким послевкусием.</i>			

	12 сл	бут.
60. Greyman Brut Blanc De Blancs,	5,30	31,20
<i>Сухое, освежающее, со сбалансированной кислотностью. Запах с тонами яблока, груши и чуть-чуть цветов.</i>		

61. Montalto Pinot Grigio Brut,	22,50	
<i>Вкус стройный и освежающий, с тонами яблока и персика. Цвет светло-желтый. В запахе элегантно чувствуются свежее яблоко, цитрус и слегка цветы.</i>	34,00	

62. Vida Organica Sparkling Chardonnay,	40,20
<i>Органическое вино с сухим, сбалансированным и обильным вкусом. Цвет золотисто-желтый. Запах с тонами яблока и ананаса.</i>	

63. Mumm Gordon Rouge,	92,20
<i>Очень сухое, среднеполное, оживленное и кисловатое, элегантное настоящее шампанское.</i>	

64. Kuohuva Kuusenkerkkä	4,80 (10)
<i>Освежающий, оживленный и кисловатый, уникальный безалкогольный игристый напиток от Korpihilla, изготовленный из собранных вручную еловых побегов.</i>	