

Ystäväviikon menu Vänveckans meny Valentine's week menu 12.-17.2.

**Menun annokset tarjoillaan jaettavina annoksina
Menyn rätter serveras som delbara portioner
The menu's dishes are served as shareable portions**

Alkuun | Förrätt | Starter

Blinit, savuporomousse, punasipulia, mateen mätii,
vatkattua smetanaa, hunaja suolakurkkua, voisula
Blinier, rökt renmousse, rödlök, lakrom, vispad smetana,
inlagd gurka smaksatt med honung, smält smör
Blinis, smoked reindeer mousse, red onion, burbot roe,
whipped sour cream, honey pickles, melted butter

L,G

Pääruoka | Huvudrätt | Main Course

Kokonaisena paistettua naudan ulkofilettä (medium),
Västerbotten-perunakakkua, yrttiuuniuureksia ja madeirakastike
Helstekt oxfilé (medium),
Västerbottenpotatiskaka, örtugnsrostade rotfrukter och madeira sås
Roasted beef tenderloin (medium),
Västerbotten potato cake, herb-roasted root vegetables, and Madeira sauce

L,G

Jälkiruoka | Efterrätt | Dessert

Suklaafondant & vaniljajäätelöä L,(G)* ja
Sitruunajuustokakku sekä marinoituja karhunvatukoita ja vaniljavaahto L,G

Chokladfondant med vaniljglass L,(G)* och
Citron smaksatt ostkaka med marinerad björnbär och vaniljvisp L,G

Chocolate fondant with vanilla ice cream L,(G)* and
Lemon cheesecake with marinated blackberries and vanilla foam L,G

45,00 € henkilö/person

*Gluteeniton jälkiruokavaihtoehto: Fondantin tilalle Crème brûlée & vaniljajäätelö

*Glutenfritt dessertalternativ: Istället för Fondant, Crème brûlée & vaniljglass

*Gluten-free dessert option: Instead of Fondant, Crème brûlée & vanilla ice cream

Alkuruoat / Förrätter / Starters

ONION SOUP

Gruyère-juustolla gratinoitua sipulikeittoa, grillattua hapanjuurileipää

Löksoppa gratinerad med Gruyère ost, grillat surdegsbröd

Onion soup gratinated with Gruyère cheese, grilled sourdough bread

12,50 € • (V),(G)

BEEF TARTARE

Tartar naudan ulkofileestä, ryytisinappimajoneesia, vodkapuolukoita, friteerattua kaprista, pikkelöityä punasipulia ja juuressipsejä

Tartar av nötytterfilé, Dijonnaise, vodkalingon, friterad kapris, picklad rödlök och rotsakschips

Beef sirloin tartar, Dijonnaise, vodka lingonberries, fried capers, pickled red onion, and root vegetable chips

14,50 € • L,G

BLINI

Blinit, savuporomousse, mateen mätiä, punasipulia, vatkattua smetanaa, voisulaa, hunaja suolakurkkua

Blinier, rökt renmousse, lakrom, rödlök, vispad smetana, smält smör, inlagd gurka smaksatt med honung

Blinis, smoked reindeer mousse, burbot roe, red onion, whipped sour cream, melted butter, honey pickles

14,50 € (2 bliniä/blinier/blinis) • L,G

23,00 € (4 bliniä/blinier/blinis)

Pääruoat / Huvudrätter / Main Courses

RISOTTO

Appelsiinimaustettua risottoa, uunifetajuustoa ja juuressipsejä
Apelsin smaksatt risotto, ungsbakad fetaost och rotsakschips
Orange flavoured risotto, feta cheese and root vegetable chips

24,00 € • (V),(L),G

SALMON

Savustettua lohta, samppanja-jokirapukastiketta, paahdettuja yrtti-uunijuureksia
Rökt lax, flodkräftsås smaksatt med champagne, rostade ugnsrotsaker smaksatta med örter
Smoked salmon, crayfish sauce seasoned with champagne, roasted oven root vegetables with herbs

27,00 € • L,G

CHICKEN SALTIMBOCCA

Parmankinkkuun käärittyä kananrintaa, punaviinikastiketta, appelsiinimaustettua risottoa
Kycklingbröst med parmaskinka, rödvinssås, apelsin smaksatt risotto
Chicken breast wrapped in prosciutto di Parma, red wine sauce, orange flavoured risotto

26,00 € • (L),G

FONDIS SMASH BURGER

2 x 85 g naudän jauhelihapihvi, briossisämpylä, pekonia, cheddarjuustoa, salaattia,
Myrttisen maustekurkkua, marinoitua punasipulia. Tarjoillaan ranskanperunoiden kera
2 x 85 g maletköttbiffar av nöter, brioche semla, bacon, cheddarost, sallad, Myrttisen kryddgurka,
marinerad rödlök. Serveras med pommes frites
2 x 85 g hamburger steaks, brioche bun, bacon, cheddar cheese, Myrttisen pickled cucumber,
and marinated red onion. Served with french fries.

23,00 € • (L),(G)

SIDES à 2,50 €

Paahdetut yrtti-uunijuurekset L,G • Tryffeli-parmesanranskanperunat G • Västerbotten-perunakakkua L,G
Rostade ugnsrotsaker med örter L,G • Tryffel-parmesan pommes frites G • Västerbottenpotatiskaka L,G
Roasted oven root vegetables with herbs L,G • Truffle oil and parmesan french fries G • Västerbotten potato cake L,G

DIPS á 1,50 € • L,G

Aioli (V) • Lime-jalapeno • Paahdettu paprika • Majoneesi (V)
Aioli (V) • Lime-jalapeno • Rostad paprika • Majonnäs (V)
Aioli (V) • Lime-jalapeno • Roasted sweet pepper • Mayonnaise (V)

Jälkiruoat / Efterrätter / Desserts

CHOCOLATE

Suklaafondant, appelsiinijäätelöä ja appelsiinikastiketta

Choklad fondant med apelsinglass och appelsinsås

Chocolate fondant with orange ice cream and orange sauce

12,50 € • (L)

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée, kauracrumblea ja talon uuniomenajäätelöä

Crème brûlée, havrecrumble och husets ugnsåppleglass

Crème brûlée, oat crumble, and Fondis baked apple ice cream

10,50 € • (L),G

TRIFLE

Puolukka-kinuski trifle

Trifle med lingon och kola

Trifle with lingonberries and caramel

10,00 € • V, M, G

GRAND DESSERT

Lajitelma talon jälkiruokia jaettavaksi kahdelle tai isompaan makeannälkään

Ett urval av husets efterrätter att dela för två eller större sötsug

A selection of house desserts to share for two or for a bigger sweet tooth

21,50 € • (L)

ICE CREAM

Appelsiinijäätelö • Vaniljajäätelö (L) • Talon uuniomenajäätelö • Mangosorbetti (V)

Apelsinglass • Vaniljglass (L) • Husets ugnsåppleglass • Mango sorbet (V)

Orange • Vanilla (L) • Fondis baked apple • Mango sorbet (V)

5,00 € 1 pallo/boll/scoop

8,00 € 2 palloa/bollar/scoops

11,00 € 3 palloa/bollar/scoops

KASTIKKEET / SÄSER / SAUCES

Suklaa L,G | Suolakaramelli G

Choklad L,G | Salt karamel G

Chocolate L,G | Salty caramell G

à 1,50 €