

puijon torni



*à la Carte*

# Puujomenu

Talon kasvissalaattia ja vuohen gruyerejuustoa  
karviaishilloketta, VL

Mixed vegetable salad with goat gruyere cheese  
gooseberry compote

~

Paistettua järvikuhaa ja tyrni-voikastiketta  
savulohi-perunakakkua, VL

Fried pike-perch and sea buckthorn-butter sauce  
smoked salmon -potato cake

~

Jäädetyttä mansikka-limemoussea ja basilikasiirappia, VL, G

Iced strawberry-lime mousse and basil syrup

→ 30.6. / 1.7. →

36 € / 33,30 €

Menun viinipaketti / Wines:

18 €

# Ruopiomenu

Savukalatrilogia  
kylmäsavustettua kirjolohta, savustettuja muikkuja,  
savustettua hauenmätiä, VL

Smoked fish trilogy  
cold smoked rainbowtrout, smoked vendace, smoked pike roe

~

Härän marmorifileetä ja hieno konjakki-viherpippuribearnaisea  
perunarösti, VL, G

Marbled fillet of beef and cognac-green pepper bearnaise  
potato rösti

~

Suklaa-tryffelikakkua ja mustaherukkasorbettia, VL

Chocolate truffle cake and black currant sorbet

→ 30.6. / 1.7. →

40 € / 37 €

Menun viinipaketti/ Wines:

18 €

# Savomenu

Savolaista Bouillabaisea  
sardelliaiolia ja paahdettua leipää

Bouillabaisse Savonia style  
anchovy aioli and toasted bread

~

Pariloitua porsaan sisäfileetä ja kantarellikastiketta  
yrttivoissa haudutettuja perunoita, VL

Fried pork tenderloin and creamy chanterelle sauce  
potatoes braised in herb butter

~

Mustikkakukko ja vadelmajäätelöä

Blueberry pie with raspberry ice cream

→ 30.6. / 1.7. →

37 € / 34,30 €

Menun viinipaketti / Wines:

18 €

# *Suomimenu*

Tervalla maustettua kylmäsavukirjolohta ja tilli-kuohuviinisorbettia  
salaatti uusista perunoista ja savustetusta hauen mädistä, VL

Cold smoked rainbow trout flavoured with tar and dill-sparkling wine sorbet  
sprout potato salad with smoked pike roe

~

Grillattua poron sisäpaistia, poron käristystä ja pekoni-portviinikastiketta  
perunasosetta, VL, G

Grilled reindeer roast, sautéed reindeer and bacon-portwine sauce  
potato puree

~

Lakka-leipäjuusto Crème brûlée ja inkiväärisorbettia, G

Crème brûlée with cloudberry and Finnish squeaky cheese  
ginger sorbet

→ 30.6. / 1.7. →

45 € / 41,70 €

Menun viinipaketti / Wines:

18 €

# Alkuruokia

## Starters

→ 30.6. / 1.7. →

1. Savolainen Bouillabaisse  
kuhaa, savumuikkua, lohta, jokiravun pyrstöjä,  
sardelliaiolia, maalaisruisleipää ja kirnuvoita

9,00 € / 8,30 €

Bouillabaisse Savonia style pike-perch, smoked vendace, salmon,  
crayfish tails, anchovy aioli, rye bread and homemade butter

2. Tervalla maustettua kylmäsavukirjolohta ja  
tilli-kuohuviinisorbettia salaatti uusista perunoista  
ja savustetusta hauen mädistä, VL

9,00 € / 8,30 €

Cold smoked rainbow trout flavoured with tar and dill-sparkling wine sorbet  
sprout potato salad with smoked pike roe

3. Marinoitua karitsan paahtopaistia ja sienicrostiini  
timjamikastiketta, VL

9,00 € / 8,30 €

Marinated lamb roast with mushroom crostini, thyme sauce

4. Kotijuusto-mansikkasalaattia  
raparperivinaigrettea, marinoitua fenkolia, retiisiä, kurkkua

9,00 € / 8,30 €

Salad with home made cheese and strawberries  
rhubarb vinaigrette, marinated fennel, radish and cucumber

5. Pippuroituja jokiravunpyrstöjä valkosipulivoissa  
pernodmajoneesia, paahdettua leipää, tillikurkkuja

9,00 € / 8,30 €

Peppered crayfish tails in garlic butter  
pernod mayonnaise, toasted bread and dill marinated cucumber

6. Suomalainen antipasti (alkuruuaksi 2:lle tai pääruuaksi 1:lle)  
jokiravunpyrstöjä, kylmäsavustettua kirjolohta, savustettua  
poronpaistia, kotijuustoa, sienipikkelssiä, marinoitua perunaa  
ja talon kasvissalaattia, leipää

19,00 € / 17,60 €

Finnish style antipasti (Starters/2 person or main dish/ 1 person)  
crayfish tails, cold smoked rainbow trout, homemade cheese, smoked reindeer, mushroom  
compote, marinated potatoes and vegetable salad, bread

# Pääruokia

## Main courses

→30.6. / 1.7.→

1. Hiillostettua lohta ja kantarellikastiketta  
tillivoissa haudutettuja perunoita, VL

18,50 € / 17,10 €

Grilled salmon and creamy chanterelle sauce  
potatoes braised in dill butter

2. Paistettua järvikuhaa ja tyrni-voikastiketta  
savulohi-perunakakkua, VL

23,50 € / 21,80 €

Fried pike-perch and sea buckthorn-butter sauce  
smoked salmon-potato cake

3. Härän marmorifileetä ja tummaa savuporokastiketta  
röstiperuna, L, G

25,90 € / 24,00 €

Marbled fillet of beef and smoked reindeer sauce, potato rösti

4. Grillattua poron sisäpaistia, poronkäritystä ja  
pekoni-portviinikastiketta perunapyreetä, VL, G

28,90 € / 26,80 €

Grilled reindeer roast, sautéed reindeer and bacon-portwine sauce, potato puree

5. Hunajaglaseerattua ankanrintaa ja vadelma-  
balsamiviinietikkakastiketta kevätsipuli-spelttirisottoa, VL, G

22,00 € / 20,40 €

Honey glazed breast of duck and raspberry- balsamico sauce  
spring onion-spelt risotto

6. Pariloitua porsaan sisäfileetä ja  
konjakki-viherpippuribearnaisea, maalaislohkoperunoita, VL

18,90 € / 17,50 €

Fried pork tenderloin and cognac-green pepper sauce  
potato wedges

7. Herkkutattilasagnea ja tomaatti-basilikastiketta, VL

17,50 € / 16,20 €

Cep lasagne and tomato-basil sauce

# Salaatit

## Salads

→ 30.6. / 1.7. →

**1. Pariloitua vuohenjuustoa ja iso talon salaatti  
raparperivinaigrettea**

15,50 € / 14,40 €

Fried goat cheese and mixed salad  
rhubarb vinaigrette

**2. Jokiravunpyrstöjä ja iso talon salaatti  
sardelliaiolia, L**

17,50 € / 16,20 €

Crayfish tails and mixed salad  
anchovy aioli

**3. Kylmäsavustettua kirjolohta ja iso talon salaatti  
ruohosipuli-smetanakastiketta, VL**

17,50 € / 16,20 €

Cold smoked rainbow trout and mixed salad  
chives-sour cream sauce

**4. Paahdettua kananpojan sisäfileetä ja iso talon salaatti  
timjamikastiketta, L**

16,50 € / 15,30 €

Roasted chicken tenderloin and mixed salad  
thyme sauce

**5. Härän marmorifileetä ja iso talon salaatti  
maustevoita, VL**

21,00 € / 19,50 €

Marbled fillet of beef and mixed salad  
seasoned butter

# Jälkiruokia

## Desserts

→ 30.6. / 1.7. →

1. Jäädetyttä mansikka-limemoussea ja basilikasiirappia, VL 8,50 € / 7,90 €

Iced strawberry-lime mousse and basil syrup

2. Suklaa-tryffelikakkua ja mustaherukkasorbettia, VL 8,50 € / 7,90 €

Chocolate truffle cake and black currant sorbet

3. Lakka-leipäjuusto crème brûlée ja inkiväärisorbettia, G 9,50 € / 8,80 €

Crème brûlée with cloudberry and Finnish squeaky cheese and ginger sorbet

4. Mustikkakukko ja vadelmajäätelöä 9,50 € / 8,80 €

Blueberry pie with raspberry ice cream

5. Juustolautanen, G 9,50 € / 8,80 €

Juustoportin vuohen gruyere, Peltolan blue ja Juustoportin brandy-pähkinäjuusto, portviini-karviaishilloketta ja viherherukkamarmeladia

Cheese plate

Goat gruyere, Peltola blue, brandy-nut cheese

portwine-gooseberry compote and green currant marmalade

# Lapsille

For children

→ 30.6. / 1.7. →

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 1. Paahdettua broilerin sisäfileetä L, G /<br>Roasted chicken sirloin | 7,90 € / 7,30 € |
| 2. Lihapullat, L,G / Meatballs  | 7,90 € / 7,30 € |
| 3. Lehtipihvi, L, G / Minute steak                                    | 7,90 € / 7,30 € |

Perunavaihtoehdot / Potatoes:  
Perunasose, VL, G / Mashed potatoes  
Ranskalaiset, L, G / French fries

Kastikkeet / Sauces:  
Kermakastike, VL, G / Cream sauce  
Maustevoi / Seasoned butter

# Jälkiruokia lapsille

Desserts for children

- |  |                 |
|--|-----------------|
| 1. Ohukaisia, mansikkahilloa ja kermavaahtoa | 5,00 € / 4,60 € |
|--|-----------------|

Small pancakes with strawberry jam, whipped cream

## 2. Jäätelö kastikkeella

- |          |                 |
|----------|-----------------|
| 1 pallo  | 3,50 € / 3,30 € |
| 2 palloa | 6,00 € / 5,60 € |
| 3 palloa | 8,00 € / 7,40 € |

vanilja, suklaa, mansikka,  
Kastikkeet: suklaa, kinuski, mansikka

Ice cream with sauce

- |         |                 |
|---------|-----------------|
| 1 ball  | 3,50 € / 3,30 € |
| 2 balls | 6,00 € / 5,60 € |
| 3 balls | 8,00 € / 7,40 € |

Vanilla, Chocolate, Strawberry

Sauces: Chocolate, Caramel, Strawberry

