



à la Carte

Puijon torni

Меню Пуйо

**Talon salaattia Romesco ja Manchego-juustoa
punasipulivinaigrettea, L**

Salad with Manchego cheese
red onion vinaigrette

Фирменный салат с сырами Romesco и Manchego
винегрет из красного лука

~

**Paistettua järvikuhaa ja sitruunaruoho-voikastiketta
jokirapurisottoa, VL**

Fried pike-perch and lemongrass-butter sauce
risotto with crayfish tails

Жареный судак и масляный соус с лимонной травкой
рисотто с речными раками

~

"Puijon hätävara"

Hillottua vadelmaa, mascarpone-vaniljavaahtoa, Savoyard-keksejä

Raspberry compote, mascarpone-vanilla foam, Savoyard biscuits

Малиновый джем, ванильная пенка с маскарпоне, печенье Savoyard

45 €

Menun viinipaketti / Recommended wines / Рекомендуемые вина:

Willm, Pinot Gris Réserve, AC Alsace, France 12 cl

Kloster Eberbach, Riesling Trocken, Rheingau, Germany 12 cl

Brachetto d'Acqui, Castelgaro, Italy 8 cl

20 €

Savomenu

Меню Саво

Luumutomaatti-vuohenjuustokeittoa ja oreganoöljyä pistaasipähkinä-voitaikinatanko

Plum tomato-goat cheese soup and oregano oil
pistachio in puff pastry

Суп из мини-томатов с козьим сыром и маслом с орегано
хлебная палочка с фисташками

~

Mureaksi haudutettua ankankoipea ja vadelma-balsamicokastiketta ohraa ja paistettuja herkkutatteja, VL

Duck leg confit and raspberry-balsamic sauce
barley with porcini

Тушёный утиный окорочок и малиновый соус с бальзамико
ячмень с жареными грибами

~

Mustikkakukko ja mantelijäätelöä mustikka-sitruunahilloketta

Blueberry pie with almond ice cream
blueberry-lemon compote

Черничный кекс с миндальным мороженым
чернично-лимонный джем

39 €

Menun viinipaketti / Recommended wines / Рекомендуемые вина:

Sancerre Blanc, Sauvignon Blanc, AOC Loire, France 12 cl

Yalumba, Shiraz - Viognier, Eden Valley, Australia 12 cl

Pacific Rim Framboise, Washington, USA 8 cl

20 €

Suomimenu

Меню Финляндия

Pastismarinoitua kylmäsavukirjolohta ja punajuuricarpaccio sitruunapestoa, L

Coldsmoked rainbow trout marinated with pastis and beetroot carpaccio
lemon pesto

Маринованный лосось холодного копчения и свекольный карпаччо
песто с лимоном

~

Poron ulkofileetä ja tummaa puolukkakastiketta rosmariinipolentaa ja herkkutatti-pekoni-muhennosta, VL

Fillet of reindeer and lingonberry sauce
rosemary polenta and porcini-bacon stew

Филе северного оленя с тёмным брусничным соусом
полента с розмарином и тушёные грибы с беконом

~

Mustaherukkajäädystä ja vaniljapäärynää kanelicrumblea, VL

Black currant parfait and pear flavored with vanilla
cinnamon crumble

Парфе из чёрной смородины и груша с ванилью
коричный crumble

54 €

Menun viinipaketti / Recommended wines / Рекомендуемые вина:

Willm, Pinot Gris Réserve, AC Alsace, France 12 cl

Baby Bush, Mourvèdre, Hewitson, Australia 12 cl

Muscat de Beaumes-de-Venise, France 8 cl

20 €

Alkuruokia

Starters / Закуски

**1. Luumutomaatti-vuohenjuustokeittoa ja oreganoöljyä 8,50 €
pistaasipähkinä-voitaikinatanko, VL**

Plum tomato-goat cheese soup with oregano oil, pistachio in puff pastry

Суп из мини-томатов с козьим сыром и маслом с орегано,
хлебная палочка с фисташками

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Sancerre Blanc, Sauvignon Blanc, France

**2. Talon salaattia Romesco ja Manchego-juustoa, L 9,50 €
Manchego-juustoa, tomaattia, paahdettua paprikaa, paahdettua
mantelia, chilikrutonkeja ja punasipulivinaigrettea**

Salad with Manchego cheese
Manchego cheese, tomatoes, roasted bell pepper, roasted almonds, croutons
with chili and red onion vinaigrette

Фирменный салат с сырами Manchego и Romesco
Сыр Manchego, томат, жареная паприка, жареный миндаль, крутоны чили
и винегрет из красного лука

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Willm, Pinot Gris Réserve, France

**3. Pastismarinoitua kylmäsavukirjolohta ja punajuuricarpaccio 9,50 €
sitruunapestoa, L**

Coldsmoked rainbow trout marinated with pastis and beetroot carpaccio
lemon pesto

Маринованный лосось холодного копчения и свекольный карпаччо
песто с лимоном

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Willm, Pinot Gris Réserve, France

4. Etanoita, perunagnoccheja ja chorizoa, sherrykastiketta, VL 11,00 €

Snails, gnocchi and chorizo in sherry sauce

Улитки, картофельные гnocchi и чоризо, соус шерри

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Casa Silva Reserva Pinot Noir, Chile

Sancerre Blanc Eric Louis

Ranska

Väri: kirkkaan kullankeltainen.

Tuoksu: vahva, hedelmäinen ja kukkaisu.

Maku: kuiva, kirpeä, täyteläinen ja eleganti –
sitruhedelmää. Pitkä ja aromaattinen jälkimaku sekä hyvät
hapot.

Loire Valley Wine Fair: Kultaa

Eric Louis on perustettu 1940-luvulla ja tila valmistaa vuosittain noin 400 000 pulloa viiniä. Les Celliers de la Paulinen viinitilan historia alkoi kun nykyään pääviinintekijänä toimivan Eric Louisin isoisoäiti Pauline vuonna 1860 alkoi myymään viinejään Loire laakson toreilla. Tila on sijainnut Thauvenayssa keskellä Sancerren viinialuetta sukupolvien ajan. Eric Louis valmistaa huippulaatuisia viinejä yhdistäen perinteisiä ja moderneja viininvalmistusmenetelmiä. Alueen maaperä antaa viineille niiden loistavat ominaisuudet - viinit ovat samaan aikaan täyteläisiä ja syviä sekä tasapainoisia ja elegantteja. Tilan viinit ovat tyypillisiä alueelleen, mutta niistä löytyy myös omaa persoonallisuuttaan.



Jäämokia

Main Courses / Основные блюда

1. Paistettua järvikuhaa ja sitruunaruoho-voikastiketta jokirapurisottoa, VL 28,00 €

Fried pike-perch and lemongrass-butter sauce risotto with crayfish tails

Жареный судак и масляный соус с лимонной травкой рисотто с речными раками

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Kloster Eberbach, Riesling Trocken, Germany

2. Mureaksi haudutettua ankankoipea ja vadelma-balsamicokastiketta, ohraa ja paistettuja herkkutatteja, VL 24,00 €

Duck leg confit and raspberry-balsamic sauce, barley with porcini

Тушёный утиный окорочок и малиновый соус с бальзамико ячмень с жареными грибами

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Casa Silva Reserva Pinot Noir, Chile

3. Ylikypsää villisiankylkeä ja paahtovalkosipulikastiketta tryffeli-perunapureeta, VL, G 27,00 €

Overdone cut of wild boar and roasted garlic sauce truffle-potato puree

Бок дикого кабана и соус с жареным чесноком картофельное пюре с трюфелями

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Yalumba Shiraz, Viognier, Australia

4. Kotimaista härän marmorifileetä ja parmankinkku-marsalakastiketta, salvialla maustettua perunakakkua, VL, G 31,00 €

Finnish marbled beef and Parma ham-marsala sauce potato cake flavored with sage

Финское мраморное бычье филе и соус марсала с пармской ветчиной картофельный торт с шалфеем

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Valpolicella Classico Superiore, Ripasso Le Roselle, Italy

5. Poron ulkofileetä ja tummaa puolukkakastiketta rosmariinipolentaa ja herkkutatti-pekonimuhennosta, VL 37,00 €

Fillet of reindeer and lingonberry sauce, rosemary polenta and porcini-bacon stew

Филе северного оленя и тёмный брусничный соус полента с розмарином и тушёные грибы с беконом

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Baby Bush, Mourvèdre, Australia

6. Kurpitsa-sipulipiirakkaa ja minttu-jogurttikastiketta omena-perunagratiinia ja saksanpähkinää, VL 19,00 €

Pumpkin-onion pie and mint-yoghurt sauce, apple-potato gratin with walnut

Тыквенный пирог с луком и мятный соус с йогуртом гратини из картофеля и яблока с грецкими орехами

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Willm, Pinot Gris Réserve, France

Yalumba Eden Valley Shiraz Viognier

Australia

Väri: syvän kirsikanpunainen.

Tuoksu: luumua ja kirsikkaa sekä mausteita ja kukkaa.

Maku: täyteläinen, maukas, hedelmäinen ja elegantti. Viini on hienosti tasapainossa ja siinä on pitkä jälkimaku.

Brittiläinen Samuel Smith perusti Yalumban viinitilan vuonna 1849. Hän toi tuolloin perheensä Australian Angastoniin uuden elämän toivossa. Samuel Smith osti 30 eekkeriä maata ja raivasi sen poikansa kanssa – ensimmäiset köynnökset istutettiin kuun valossa. Tila nimettiin Yalumbaksi, joka aboriginaalien kielellä tarkoittaa ”kaikki maa ympärillämme”. Viinin valmistukseen käytetyt rypäleet tulevat kokonaan Eden Valleyn alueelta. Viini on kypsytetty 12 kuukauden ajan ranskalaisissa ja unkarilaisissa tammitynnyreissä. Tässä pehmeässä ja tyylikkäässä viinissä maistuvat Viognierin hennot aromit yhdessä täyteläisen ja runsaan Shirazin kanssa.



Jälkiuokia

Desserts / Десерты

1. Mustikkakukko ja mantelijäätelöä, mustikka-sitruunahilloketta 9,50 €

Blueberry pie with almond ice cream, blueberry-lemon compote

Черничный кекс и миндальное мороженое, чернично-лимонный джем

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Pacific Rim Framboise, USA

2. Suklaa Crème brûlée ja kirsikkasorbettia, pähkinäkeksi, G 9,50 €

Chocolate Crème brûlée and cherry sorbet, nut biscuit

Шоколадное крем-брюле и вишнёвый сорбет, ореховое печенье

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Yalumba, Museum Muscat, Australia

**3. ”Puijon hätävara”
Hillottua vadelmaa, mascarpone-vaniljavaahtoa ja Savoyard-keksejä** 9,00 €

Raspberry compote, mascarpone-vanilla foam and Savoyard biscuits

Малиновый джем, ванильная пенка с маскарпоне и печенье Savoyard

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Brachetto d'Acqui, Italy

4. Mustaherukkajäädäkettä ja vaniljapäärynää kanelicrumblea, L 9,00 €

Black currant parfait and pear flavored with vanilla, cinnamon crumble

Парфе из чёрной смородины и ванильная груша, коричный кранбл

Recommended wine / Рекомендуемое вино: Muscat de Beaumes-de-Venise, France

Lapsille

For children // Детское меню

1. Paahdettua broilerin sisäfileetä L, G 8,00 €

Roasted chicken sirloin / Жареное филе цыпленка

2. Lihapullat, L, G / Meatballs / Мясные шарики 8,00 €

3. Lehtipihvi, L, G / Minute steak / Тонкий стейк 11,00 €

Perunavaihtoehdot / Potatoes / Картофель:

Perunasose, VL, G / Mashed potatoes / Пюре

Ranskalaiset, L, G / French fries / Картофель-фри

Kastikkeet / Sauces / Соусы:

Kermakastike, VL, G / Cream sauce / Сливочный

Maustevoi / Seasoned butter / Масло со специями

Jälkiuokia lapsille

Desserts for children // Десерты для детей

1. Ohukaisia, mansikkahilloa ja kermavaahtoa 5,00 €

Small pancakes with strawberry jam, whipped cream

Блинчики, клубничный джем и взбитые сливки

2. Jäätelö kastikkeella / Ice cream with sauce / Мороженое с соусом

1 pallo / 1 ball / 1 шарик 4,00 €

2 palloa / 2 balls / 2 шарика 7,00 €

3 palloa / 3 balls / 3 шарика 9,00 €

Vanilja, suklaa, mansikka / Vanilla, Chocolate, Strawberry /

Ванильное, шоколадное, клубничное

Kastikkeet: suklaa, kinuski, mansikka

Sauces: Chocolate, Caramel, Strawberry

Соусы: шоколадный, карамельный, клубничный