

10.1.-10.3.2012

Alkuruuat

Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, rucolaa ja pinjansiemeniä 9,50€  
Fluffy Jerusalem artichoke soup with aragula and pine nuts  
Cuvée Tradition Demi Sec, 48€ / plo

Mika Hävölän kylmäsavustettua ahventa, kampsimpukkaa ja siianmätiä 14,00€  
Cold-smoked perch with scallops and whitefish roe  
Little Grazer Sauvignon Blanc, 48€ / plo

Luomivasikkatartar ja eettisesti tuotettua hanhenmaksaa ”Sällvik & Hauhala” ja Masuunin  
puolukkaleipää 14,00€  
Organic veal tartare with goose liver and lingonberry bread  
Sacra Natura, 49€ / plo

Blini, siianmätiä, sipulia, tilliä ja vuolukermaa 15,00€  
Blini with whitefish roe, onion, dill and sourcream  
Pierre Peters Cuveé, 75€ / plo

Pääruuat

Paistettua Pyhäjärven kuhaa ”bouillabaisse”, ranskankermaa ja sitruunaa 24,00€  
Fried pike perch with creme fraiche and lemon  
Nuestra Senora Portal blanco, 50€ / plo

Einolan tilan kyyttöä kolmella tavalla, papumuhennosta ja paahdettua porkkanaa 26,00€  
Local kyyttö veal with bean stew and roasted carrot  
Sacra Natura, 49€ / plo

Hirvenvasaa kahdella tavalla, puikulaperunakroketti ja puolukkakastiketta 30,00€  
Moose calf with potato croquet and lingonberrysauce  
Logan Shiraz, 54€ / plo

Juustoraviolit Mouhijärven Väinö-valkohomejuustosta, pinaattia ja tomaattia 19,50€  
Ravioli stuffed in local white-veined cheese with spinach and tomato  
Pinot Gris Laurent Vogt 2009, 52€/plo





**M A S U U N I**  
B A R & R E S T A U R A N T

10.1.-10.3.2012

Jälkiruuat

Ternimaito creme brulee ja tyrnisorbetta 10,00€

Beestings Crème Brûlée with buckthorn-sorbet

Torcolato 11,18€ / 8cl

Valikoima kotimaisia juustoja 8,50/ 13,00€

Local Artesan Cheeses

Burmester White Port, 7,31€ / 8cl

Mustikkapaistos, valkosuklaavaahtoa ja vadelmaa 10,00€

Blueberry pie with white-chocolate mousse and raspberry

Beerenauslese Zweigelt Pinot Noir, 11,44€ / 8cl

Suklaafondant, maitojäätelöä ja avokadoa 12,00€

Chocolate fondant with ice-cream and avocado

Banyuls, 8€ / 8cl

Jogurttia, puolukkaa ja omena-karamellikastiketta 10,00€

Yogurt with lingonberry and apple-caramel sauce

Chateau Le Clou Classic, 8,00€ / 8cl

