



Haikko Menu | 72,00

Myskikurpitsakeittoa ja siemengranolaa L,G *

Butternutpumpasoppa och frögranola
butternut pumpkin soup, seed granola

Savustettua Haikon härkää "since 1966", yrttivoikastiketta L,G

-härkä on kotimaista

Haiko Gårds rökt oxen "since 1966" med örtsmörsås

-oxen är inhemsk

Haikko Manor's smoked fillet of beef "since 1966" with herb butter sauce

Suklaata ja kirsikkaa V,G

Choklad och körsbär

Chocolate and cherry

* saatavissa vegaanisena / även vegansk / also a vegan version



Imperial Menu | 86,00

Pikkublinit 2 kpl, kirjolohenmätiä, smetanaa ja punasipulia L

Små blinier 2 st, regnbågsforellrom, smetana och rödlök

Small blinis 2 pcs, roe of rainbow trout, sour cream and red onion

Myskikurpitsakeittoa ja siemengranolaa L,G *

Butternutpumpasoppa och frögranola

butternut pumpkin soup, seed granola

Savustettua Haikon härkää "since 1966", yrttivoikastiketta L,G

-härkä on kotimaista

Haiko Gårds rökt oxen "since 1966" med örtsmörsås

-oxen är inhemsk

Haikko Manor's smoked fillet of beef "since 1966" with herb butter sauce

Juustoa ja hilloketta L,G

Ost och kompott

Cheese with compote

Suklaata ja kirsikkaa V,G

Choklad och körsbär

Chocolate and cherry

* saatavissa vegaanisena / även vegansk / also a vegan version



Nordic Menu | 82,00

** My Stockmann-jäsenille 76,00*

Siikaa "Crudo", mätiä ja perunamajoneesia L,G

Saltad sik "Crudo", rom och potatismajonnäs

Salted whitefish "Crudo", roe and potato Mayonnaise

Tartar kotimaisesta peurasta ja hanhenmaksamoussea Hauhalan Kartanon hanhesta L,G

Tartar av inhemsk hjort och gåslevermousse på Hauhala Gårds gås

Tartare of finnish venison with goose liver mousse made of Hauhala Manor's goose

Päivän kalaa ja rapuvoikastiketta L,G

Dagens fisk med kräftsmörssås

Fish of the day with crayfish butter sauce

tai / eller / or

Hirveä fileenä ja wallenberg-pihvinä, korvasientä ja puolukkaa L,G

- hirvenliha on kotimaista

Älg som filé och wallenbersgbiff med murkel och lingon

-älgköttet är inhemskt

Elk as filé and wallenberg steak with morel and lingonberry

Tyrniä ja suolakinuskia L,G

Havtornsbär med saltad kinuski

Sea Buckthorn berry with salted caramel



Menu Verde 62,00

- saatavissa vegaanisena / även vegansk / also a vegan version

Pikkublinit 2 kpl, merileväkaviaaria, smetanaa ja punasipulia L

Små blinier 2 st, tångkaviar , smetana och rödlök

Small blinis 2 pcs, seaweed caviar, sour cream and red onion

Paahdettua selleriä ja herkkutattia L,G

Rostad selleri och Karljohanssvamp

Roasted celery and porcino

Suklaata ja kirsikkaa V,G

Choklad och körsbär

Chocolate and cherry



Alkuruokia / Förrätter / Starters

Siikaa "Crudo", mätiä ja perunamajoneesia L,G **18,50**
Saltad sik "Crudo", rom och potatismajonnäs
Salted whitefish "Crudo", roe and potato Mayonnaise

Tartar kotimaisesta peurasta ja hanhenmaksamoussea
Hauhalan Kartanon hanhesta L,G **18,50**
Tartar av inhemsk hjort och gåslevermousse på Hauhala Gårds gås
Tartare of finnish venison with goose liver mousse made of Hauhala Manor's goose

Myskikurpitsakeittoa ja siemengranolaa L,G * **16,50**
Butternutpumpasoppa och frögranola
Butternut pumpkin soup, seed granola

* saatavissa vegaanisena / även vegansk / also a vegan version



Blinit / Blinier / Blinis

Perinteinen tattariblini, smetanaa, sipulia ja voisulaa (laktoositon)

Traditionell boveteblini med smetana, lök och skirat smör (laktosfri)

Traditional buckwheat blini with sour cream, chopped onion and melted butter (lactose free)

Perjantai –Lauantai / Fredag-Lördag / Friday-Saturday

Kirjolohenm��ti / Regnb��gsforellrom / Roe of rainbow trout	18,00
Muikunm��ti / Mujkrom / Roe of vendace	24,00
Merilev��kaviaari / T��ng kaviar / Seaweed caviar	16,00
Kylm��savulohi / kallr��kt lax / cold smoked salmon	16,00
M��tilajitelma + lis��blini	28,00
(kirjolohen- ja muikunm��ti��, kylm��savulohta)	
Romsortiment + extra blini	
(rom av mujka och regnb��gsforell, kallr��kt lax)	
Roe assortment + extra blini	
(roe of vendace and rainbow trout, cold smoked salmon)	
Lis��blini / Till��ggsblini / Extra blini	6,00

Maanantai-Torstai / Måndag-Torsdag / Monday-Thursday

Blini ja päivän m  ti

Blini med dagens rom

Blini with roe of the day

Blinj   on saatavissa myös vegaanisina ja gluteenittomina

Blinier finns även vegansk och glutenfria

Blinis also available as vegan and gluten free



Väliruuaksi / Mellanrätt / Between courses

Cava-sorbetti	4,50
Cava sorbet	

Lämpimiä ruokia / Varmrätter / Warm dishes

Päivän kalaa ja rapuvoikastiketta L,G	42,00
Dagens fisk med kräftsmörssås	
Fish of the day with crayfish butter sauce	
Savustettua Haikon härkää "since 1966", yrttivoikastiketta L,G	42,00
-härkä on kotimaista	
Haiko Gårds rökt ox "since 1966" med örtsmörsås	
Haikko Manor's smoked fillet of beef "since 1966" with herb butter sauce	
Hirveä fileenä ja wallenberg-pihvinä, korvasientä ja puolukkaa L,G	46,00
- hirvenliha on kotimaista	
Älg som filé och wallenbergsbiff med murkel och lingon	
-älgköttet är inhemskt	
Elk as filé and wallenberg steak with morel and lingonberry	
Paahdettua selleriä ja herkkutattia L,G *	34,00
Rostad selleri och Karljohanssvamp	
Roasted celery and porcino	

* saatavissa vegaanisena / även vegansk / also a vegan version



Jälkiruokia / Efterrätter / Desserts

Tyrniä ja suolakinuskia L,G	14,50
Havtornsbär med saltad kinuski	
Sea Buckthorn berry with salted caramel	
Suklaata ja kirsikkaa V,G	14,50
Choklad och körsbär	
Chocolate and cherry	
Juustoa ja hilloketta L,G	9,00
Ost och kompott	
Cheese with compote	
Suklaata Porvoosta G	11,00
Choklad från Borgå	
Chocolate from Porvoo	

L= Laktoositon/ Laktosfri / Lactose free

VL= Vähälaktoosinen / Låg laktoshalt / Low lactose

G= Gluteeniton / Glutenfri / Gluten free

V= Vegaaninen / Veganisk / Vegan

Pyydäthän tarvittaessa henkilökunnalta lisää tietoa ruuan sisältämistä allergeeneista.

Personalen ger gärna information om allergener i maten.

Please ask staff for further information of allergens in food.