



## Haikko Menu | 66,00

### **Maa-artisokkakeittoa, tiristettyä kaalia ja porkkanaa L,G**

Soppa på jordärtskocka med friterad kål och morot

Soup of Jerusalem artichoke with deep fried cabbage and carrot

### **Savustettua Haikon härkää "since 1966", yrttivoi- ja pickelsskastiketta L,G**

-härkä on kotimaista

Haiko Gårds rökt oxen "since1966" med örtsmör- och pickelssås

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

### **Suklaa-crème brûlée ja vadelmaa L,G**

Choklad- crème brûlée och hallon

Chocolate crème brûlée and raspberry

---

## Imperial Menu | 79,00

### **Haudutettua turskaa, kelta- ja punajuurta ja fenkolia L,G**

Bräserad torsk, gul- och rödbeta och fänkål

Braised cod, yellow beet, beetroot and fennel

### **Maa-artisokkakeittoa, tiristettyä kaalia ja porkkanaa L,G**

Soppa på jordärtskocka med friterad kål och morot

Soup of Jerusalem artichoke with deep fried cabbage and carrot

### **Savustettua Haikon härkää "since 1966", yrttivoi- ja pickelsskastiketta L,G**

-härkä on kotimaista

Haiko Gårds rökt oxen "since1966" med örtsmör- och pickelssås

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

### **Juustoa ja hilloketta L,G**

Ost och kompott

Cheese with compote

### **Suklaa-crème brûlée ja vadelmaa L,G**

Choklad- crème brûlée och hallon

Chocolate crème brûlée and raspberry



## **Nordic Menu | 73,00** \* *My Stockmann-jäsenille 68,00*

### **Haudutettua turskaa, kelta- ja punajuurta ja fenkolia L,G**

Bräserad torsk, gul- och rödbeta och fänkål  
Braised cod, yellow beet, beetroot and fennel

### **Tartar kotimaisesta karitsasta, aiolia mustasta valkosipulista ja luomukeltuaista L,G**

Tartar på inhemsk lamm med aioli på svart vitlök, ekologisk äggula  
Tartare of finnish lamb with aioli of black garlic and organic egg yolk

### **Päivän kalaa ja kampsimpukkaa hummeriliemessä L,G**

Dagens fisk och pilgrimsmussel i hummer-consommé  
Fish of the day and scallop in lobster consommé

tai / eller / or

### **Peuraa, naurista ja herkkutatteja, tummaa riistakastiketta L**

- peura on virolaista  
Hjort, rova och Karljohanssvamp med mörk viltsås  
Roe deer, turnip and cep with dark game sauce

### **Hillaa, tuorejuustomousse ja kauraa L,G**

Hjortron, färskostsmousse och havre  
Cloudberry, mousse of fresh cheese and oats

---

## **Menu Verde 56,00**

- saatavissa vegaanisena / även vegansk / also a vegan version

### **Kurpitsa-vuohenjuustokroketti, krassisalaattia ja pinjansiemeniä L,G**

Pumpa-getostskrokett, krassesallad och pinjenötter  
Pumpkin and goat cheese croquette, cress salad and pine seeds

### **Emmervehnää rakuuna-kaurakermassa ja punajuuri-hampunsiemenpyöryköitä L**

Emmervete i dragon-havregrädde och rödbet-hampafröbullar  
Emmer wheat in tarragon oat cream with beetroot and hempseed balls

### **Kartanon raakakakkua ja marjoja Vegaaninen**

Herrgårdens råkaka med bär  
Manor's raw cake with berries



## Alkuruokia / Förrätter / Starters

<b>Amuse bouche</b>	<b>5,00</b>
<b>Haudutettua turskaa, kelta- ja punajuurta ja fenkolia L,G</b> Bräserad torsk, gul- och rödbeta och fänkål Braised cod, yellow beet, beet root and fennel	<b>17,50</b>
<b>Etanoita Haikon tapaan L,G</b> Sniglar på Haikko vis Snails à la Haikko	<b>14,50</b>
<b>Tartar kotimaisesta karitsasta, aiolia mustasta valkosipulista ja luomukeltuaista L,G</b> Tartar på inhemsk lamm med aioli på svart vitlök, ekologisk äggula Tartare of finnish lamb with aioli of black garlic and organic egg yolk	<b>17,50</b>
<b>Maa-artisokkakeittoa, tiristettyä kaalia ja porkkanaa L,G *</b> Soppa på jordärtskocka med friterad kål och morot Soup of Jerusalem artichoke with deep fried cabbage and carrot	<b>14,50</b>
<b>Kurpitsa-vuohenjuustokroketti, krassisalaattia ja pinjansiemeniä L,G*</b> Pumpa-getostskroket, krassesallad och pinjenötter Pumpkin and goat cheese croquette, cress salad and pine seeds	<b>14,50</b>

\* saatavissa vegaanisena / även vegansk / also a vegan version

---

## Väliruuaksi / Mellanrätt / Between courses

<b>Cava-sorbetti</b> Cava sorbet	<b>4,50</b>
-------------------------------------	-------------

---



## Lämpimiä ruokia / Varmrätter / Warm dishes

- Päivän kalaa ja kampsimpukkaa hummeriliemessä L,G 39,00**  
Dagens fisk och pilgrimsmussel i hummer-consommé  
Fish of the day and scallop in lobster consommé
- Savustettua Haikon härkää "since 1966", yrttivoi- ja pickelsskastiketta L,G 39,00**  
-härkä on suomalaista  
Haiko Gårds rökt ox "since 1966" med örtsmör- och pickelssås  
Haikko Manor's smoked fillet of beef "since 1966" with herb butter and pickles sauce
- Peuraa, naurista ja herkkutatteja, tummaa riistakastiketta L 42,00**  
- peura on virolaista  
Hjort, rova och Karljohanssvamp med mörk viltsås  
Roe deer, turnip and cep with dark game sauce
- Emmervehnää rakuuna-kaurakermassa ja punajuuri-hampunsiemenpyöryköitä L\*29,00**  
Emmervete i dragon-havregrädde och rödbet-hampafröbullar  
Emmer wheat in tarragon oat cream with beetroot and hempseed balls  
\* saatavissa vegaanisena / även vegansk / also a vegan version



## Jälkiruokia / Efterrätter / Desserts

<b>Hillaa, tuorejuustomousse ja kauraa L,G</b> Hjortron, färskostsmousse och havre Cloudberry, mousse of fresh cheese and oats	<b>14,50</b>
<b>Suklaa-crème brûlée ja vadelmaa L,G</b> Choklad- crème brûlée och hallon Chocolate crème brûlée and raspberry	<b>14,50</b>
<b>Kartanon raakakakkua ja marjoja vegaaninen</b> Herrgårdens råkaka med bär Manor´s raw cake with berries	<b>14,50</b>
<b>Juustoa ja hilloketta L,G</b> Ost och kompott Cheese with compote	<b>9,00</b>
<b>Suklaata Porvoosta G</b> Choklad från Borgå Chocolate from Porvoo	<b>9,00</b>

---