

# Haikko Menu

## **Perunaa, muikunmätiä ja riekkoa**

Potatis, löjrom, och snöripa  
*Potatoes, vendace roe and snow grouse*

## **Grillattua hummeria, tomaattia ja hernettä**

Grillad Hummer, tomat och ärter  
*Grilled lobster, tomatoe and peas.*

## **Härkää Wellington, porkkanaa ja punaviinikastiketta**

Oxfile Wellington, morötter och rödvinssås  
*Beef Wellington, carrots and red wine sauce*

## **Suklaakohokas ja mansikka-appelsiinisorbet**

Choklad soufflé och jordgubb-apelsinsorbet  
*Chocolate soufflé and strawberry orange sorbet*  
(L)

**79 €**

**Menu on laktoositon ja se voidaan valmistaa pyynnöstä myös gluteenittomana.**

Menyn är laktosfri och kan även tillagas glutenfri på begäran.  
*Menu is lactose-free and can be prepared gluten-free upon request*

## **Kartanon viinit menulle**

Herrgårdens viner till menyn  
*Manor's wines for the menu*

**48 €**

## **Kartanon alkoholittomat juomat menulle**

Herrgårdens alkoholfria drycker till menyn  
*Manor's non-alcoholic drinks for the menu*

**25 €**

# Alkuruuat/Förrätter/Starters

## **Crème Ninon, grillattua hernettä ja omenaa**

Crème Ninon, grillade ärter och äpple

*Crème Ninon, grilled peas and apple*

(L,G)

**15 €**

## **Kalalautanen, muikunmätiä, silakkaa, lohta ja katkarapuja**

Fisktallrik,

löjrom, sill, lax och räkor

*Fish plate,*

*vendace roe, Baltic herring, salmon, and shrimps*

(L,G)

**21 €**

## **Katkarapucoktail, käsinkuorittuja katkarapuja ja tuoretomaattivinegretteä**

Räkcocktail,

handskalade räkor med tomatvinaigrette

*Shrimp cocktail,*

*hand peeled shrimps with fresh tomato vinaigrette*

(L,G)

**17 €**

## **Lintupaté, omenaa ja karviaista**

Fågelpaté , äpple och krusbär

*Poultry pâté, apple and gooseberry*

(L)

**17 €**

## **Kaviaari / Kaviar / Caviar 15 gr**

**59 €**

Lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.

Mer information om allergener från vår personal.

*More information about allergens from our staff*

# Pääruuat/Huvudrätter

## Main Courses

### **Paistettua kuhaa, sienikastiketta, piparjuurta ja duchesse-perunaa**

Stekt gös, svampsås, pepparrot och duchessepotatis

*Pan fried pike-perch, mushroom sauce, horseradish and duchesse-potatoes (L,G)*

**39 €**

### **Grillattua hummerinpyrstöä ja sitrus-hernerisottoa**

Grillad hummerstjärt och citron-ärtrisotto

*Grilled lobster tail with citrus and pea risotto  
(L,G)*

**44 €**

### **Haikon härkää, savustettua häränfileetä Wellington, punaviinikastiketta ja duchesse perunaa**

Haikko Gårds ox,

rökt oxfile Wellington, rödvinsås och duchessepotatis

*Haikko Manor's beef,*

*smoked beef Wellington, red wine sauce and duchesse potatoes  
(L)*

**42 €**

### **Munakoiso-kesäkurpitsapaistos, tomaattia ja pinjansiemeniä**

Aubergine-zucchini gratäng, tomat och pinjenötter

*Eggplant and zucchini gratin, tomato and pine nuts*

*(L,G,V)*

**34 €**

**Lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.**

Mer information om allergener från vår personal.

*More information about allergens from our staff*

# Jätkiruuat/Dessert

## **Vaniljajäätelö ja ruusukinuskia**

Vaniljglass och roskaramell

*Vanilla ice cream and rose caramel*

*(L,G)*

**10 €**

## **Suklaakohokas ja mansikka-appelsiinisorbet**

Choklad soufflé och jordgubb-apelsinsorbet

*Chocolate soufflé and strawberry orange sorbet*

*(L)*

**14 €**

## **Mansikkaa ja marenkia**

Jordgubbar och maräng

*Strawberries and meringue*

*(L,G)*

**12 €**

**Lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.**

Mer information om allergener från vår personal.

*For more information about allergens from our staff*