

Kartanoravintola Herrgårdsrestaurang Manor House Restaurant

**Kartanoravintolamme on yhtä kuin tarinansa.
Ylpeästi perinteitään esittelevä, klassinen ja
hienostunut, sekä ainutlaatuisesta miljööstä
inspiroitunut.**

Vår Herrgårdsrestaurang är lika med dess berättelse.
Stolt över att presentera sina traditioner, klassisk
och sofistikerad, samt inspirerad av den unika
miljön.

*Our Manor House Restaurant is synonymous with
its story. Proudly presenting its traditions, classic
and sophisticated, and inspired by its unique setting.*



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

Oxfileé Wellington, morötter och rödvinsås
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,

løjrom, sill, lax och räkor

Fish plate,

vendace roe, Baltic herring, salmon, and shrimps

(L,G)

21 €

**Katkarapucocktail,
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 oxe,

rökt oxfilé Wellington, rödvinssås 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

Jälkiruuat/Dessert

Vaniljajäätelöä 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