



À la Carte

1.10.2024 - 13.1.2025

Haikko Menu

Vasikan kateenkorvaa, sienikastiketta ja punajuuripyreetä

Kalvbräss, svampsås och rödbetspuré

Sweetbreads of veal, mushroom sauce and beetroot puree

(L,G) -vasikka on Hollannista, kalven är Holländsk, veal from Holland

Hummerikeittoa, kuha-hummerimousse ja tomaattia

Hummersoppa med gös-hummermousse och tomat

Lobster soup with pike-perch and lobster mousse and tomato

(L,G)

Haikon härkää Rossini, karamellisoitua sipulipyreetä, tryffeliä, pinaattia ja madeirakastiketta

Haiko Gårds oxen Rossini med karamelliserad lökpuré, tryffel, spenat och madeirasås

Haikko´s beef Rossini with caramelized onion puree, truffle, spinach and madeira sauce

(L,G) -härkä on kotimaista, oxen är inhemsk, finnish beef

Tarte Tatin ja vaniljaa

Tarte Tatin med vanilj

Tarte Tatin with vanilla

(L)

82 €

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

Maa-artisokkakeittoa, maa-artisokkasavariini ja pikkelöityjä sienii

Soppa på jordärtskocka och jordärtskockssavarin med picklade svampar

Jerusalem artichoke soup and savarin, with pickled mushrooms

(L,G saatavissa vegaanisena / även vegansk /also as vegan)

16 €

Graavattua taimenta, piparjuurta ja rapumajoneesia

Gravad öring, pepparrot och kräftmajonnäs

Salted trout, horseradish and crayfish mayonnaise

(L,G)

17 €

Kalalautanen,

**graavattua taimenta, katkarapuja Skagen,
kuningasrapua ja mäti-tuulihattu**

Fisktallrik,

gravad öring, räkor Skagen, kungskrabba och fiskromsprofiterole

Fish plate, salted trout, shrimps Skagen, king crab and fish roe profiterole

(L,G)

23 €

Peurapaté, pikkelöityjä sienii ja pihlajamarja-omenapyyreetä

Hjortpaté, picklade svampar och rönnbär-äppelpuré

Deer pâté, pickled mushrooms, rowanberry and apple puree

(L) –peura on kotimaista, hjorten är inhemsk, finnish deer

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

Kaali-kasviskääryle, palsternakkapyreetä ja sienikastiketta
Kål-grönsaksroulad med palsternackapuré och svampsås
Cabbage and vegetable roulade with parsnip puree and mushroom sauce
(L,G saatavissa vegaanisena / även vegansk /also as vegan)

28 €

Paistettua siikaa, simpukkakastiketta ja palsternakkapyreetä
Stekt sik med musselsås och palsternackapuré
Fried whitefish with mussel sauce and parsnip puree

(L,G)

39 €

**Haikon härkää Rossini, karamellisoitua sipulipyreetä, tryffeliä,
pinaattia ja madeirakastiketta**

Haiko Gårds oxen Rossini med karamelliserad lökpuré, tryffel, spenat och madeirasås
Haikko´s beef Rossini with caramelized onion puré, truffle, spinach and madeira sauce
(L,G) -härkä on kotimaista, oxen är inhemsk, finnish beef

43 €

**Poronfileetä Sodankylästä, grillattua poronkieltä,
paahdettua maa-artisokkaa ja Grand Veneur -kastiketta**

Renfilé från Sodankylä med grillad rentunga,
rostad jordärtskocka och Grand Veneur-sås
*Reindeer fillet from Sodankylä with grilled reindeer tongue,
roasted Jerusalem artichoke and Grand Veneur sauce*

(L,G)

42 €

Lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.

Mer information om allergener från vår personal.

More information about allergens from our staff



Jälkiruuat/Desserts

Vaniljajäätelöä ja ruusukinuskia

Vaniljglass och roskaramell

Vanilla ice cream and rose caramel

(L,G)

10 €

Tarte Tatin ja vaniljaa

Tarte Tatin med vanilj

Tarte Tatin with vanilla

(L)

14 €

Suklaaparfait, herkkutattikinusquia ja hillaa

Chokladparfait med stensoppskinuski och hjortron

Chocolate parfait with cep caramel and cloudberry

(L,G saatavissa vegaanisena / även vegansk /also as vegan)

14 €

Tryffelijuusto

Tryffelost

Truffle cheese

9 €

Lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.

Mer information om allergener från vår personal.

More information about allergens from our staff