



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 puré, 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)

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 sieniä

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 sieniä ja pihlajamarja-omenapyyretä

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 cloudberrries

(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