



À la Carte

14.1.-14.4.2025

Haikko Menu

Maa-artisokkaa, muikunmätiä ja puikulaperunavaahtoa

Jordärtskocka, löjrom och mandelpotatisskum

Jerusalem artichoke, vendace roe and puikula potato foam

(L,G)

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

Haikon härkää,

kermaista pippuri-konjakkikastiketta ja pinaattia

Haiko Gårds oxen med gräddig peppar-konjakssås och spenat

Haikko's beef with spinach, creamy pepper and cognac sauce

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

Suklaa-fondant, kirsikkaa ja vaniljaa

Choklad-fondant, körsbär och vanilj

Chocolate fondant, cherry and 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



Alkuruuat/Förrätter/Starters

Paahdettua herkkutattikeittoa, selleriä ja omenaa

Rostad Karljohanssvampsoppa med selleri och äppel

Soup of roasted Cepes with celeriac and apple

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

16,50 €

Kalalautanen,

Muikunmätiä, smetana ja pikku blini,

rosépippurigraavattua pohjoisen siikaa,

katkarapuja Skagen ja metsäsieni-tuulihattu

Fisktallrik,

Löjrom, smetana och blini, rosépeppargravad sik,

räkor Skagen och skogssvampsprofiterole

Fish plate, roe of vendace and small blini, rosé pepper salted whitefish,

shrimps Skagen and forest mushroom profiterole

(L)

23 €

Perinteinen tattariblini ja muikunmätiä,

smetanaa, punasipulia ja voisulaa

Traditionell boveteblini med löjrom, smetana, rödlök och skirat smör

Traditional Buckwheat blini with roe of vendace,

sour cream, chopped red onion and melted butter

23 €

lisäblini/ tilläggsblini / extra blini 6 €

(L, Blinejä on saatavissa myös vegaanisina ja gluteenittomina / Blinier finns även vegansk och glutenfria / Blinis also available as vegan and gluten free)

Peurapaté, katajanmarja-siemen-crumblea, pihlajanmarjaa ja karviaishilloketta

Hjortpaté, enbär-frö-crumble, rönnbär och krusbärskompott

Deer pâté, juniperberry and seed crumble, rowanberry and gooseberry compote

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

17 €

Kaviaari / Kaviar / Caviar 15 gr

49 €

Lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.

Mer information om allergener från vår personal.

More information about allergens from our staff



Pääruuat/Huvudrätter /Main Courses

Puikulaperuna-gnoccheja, maa-artisokkaa ja Västerbottenjuustoa
Mandelpotatis-gnocchis, jordärtskocka och Västerbottenost
Puikula potato gnocchis, Jerusalem artichoke and Västerbotten cheese
(L, saatavissa vegaanisena / även vegansk /also as vegan)

31 €

Paahdettua taimenta ja rapumousseline, fenkolia ja rapuvoikastiketta
Rostad öring med kräftmousseline, fänkål och kräftsmörsås
Roasted trout with crayfish mousseline, fennel and crayfish butter sauce

(L,G)

42 €

Haikon härkää, kermaista pippuri-konjakkikastiketta ja pinaattia
Haiko Gårds oxen med gräddig peppar-konjakssås och spenat
Haikko´s beef with spinach, creamy pepper and cognac sauce
(L,G)-härkä on kotimaista, oxen är inhemsk, finnish beef

43 €

**Poronfileetä Sodankylästä, savustettua poronkieltä,
riistakastiketta, selleriä ja tattia**
Renfilé från Sodankylä med rökt rentunga,
viltsås, selleri och Karljohanssvamp
*Reindeer fillet from Sodankylä with smoked reindeer tongue,
game sauce, celeriac and cepes*

(L,G)

46 €

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 €

Suklaa-fondant, kirsikkaa ja vaniljaa

Choklad-fondant, körsbär och vanilj

Chocolate fondant, cherry and vanilla

(L)

14 €

Lumipallo, valkosuklaata, tyrniä ja marenkia

Snöboll, vitchoklad och maräng

Snowball, white chocolate and meringue

(G)

14 €

Tryffelijuusto

Tryffelost

Truffle cheese

(G)

14 €

Lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.

Mer information om allergener från vår personal.

More information about allergens from our staff