

# Set Menus

## **MENU NIKOLAI**

**Porocarpaccio ja poronmaksamousse**  
Reindeer Carpaccio with Reindeer Liver Mousse

**Siikaa Walhallan tapaan, Duchess -perunat**  
Whitefish à la Walhalla, Duchess -potatoes

**Appelsiini-juustokakkua**  
Orange Cheesecake  
52€

## **MENU VON FERSEN**

**Walhallan kalalautanen**  
Fish Plate à la Walhalla

**Haudutettua lampaanpotkaa, säräjuureksia**  
Braised Lamb Shank, Baked Root Vegetables

**Raparperitarteletti, Crème Chantilly**  
Rhubarb Tartelette, Crème Chantilly  
50€

## **MENU ALEXANDER**

**Korvasienikeittoa ja kylmäsavulohta**  
Morel Cream Soup with Cold Smoked Salmon

**Poronpaistia, Grand Veneur -kastiketta, timjamiporkkanoita**  
Reindeer Roast, Sauce Grand Veneur, Carrots with Thyme

**Puolukkajäädye, kinuskikastike**  
Lingonberry Parfait, Caramel Sauce  
56€

# Set Menus

## **MENU EHRENSVÄRD**

**Savumuikkumoussea ja siianmätää**  
Smoked Vendace Mousse, Whitefish Roe

**Häränfileetä Provençale, piparjuurivoita**  
Beef Daube Provençale, Horseradish Butter

**Briejuustoa ja balsamicomansikoita**  
Brie with Balsamico Strawberries

56€

## **MENU LINNÈ**

**Blini ja sienisalaattia**  
Blini with Mushroom Salad

**Punajuurichateubriand, ohrapaistos**  
Redroot Chateaubriand, Baked Barley

**Raparperitartaletti, Crème Chantilly**  
Rhubarb Tartelette, Crème Chantilly

48€