

APERITIIVIT / APERITIFS

Martinez (Gordon' s Gin cl, Cointreau 1 cl, Marttini Rosso 2 cl, Orange bitter)	10,00 €
Mojito Martini (Angostura 1919 Rhum, Fresh lime, Fresh Mint, Gomme).....	11,00 €
Gin Brumble (Merlets Mures, Gordon's Gin, Gomme, Fresh Lime juice).....	10,00 €

FILLS GLOBAL: ЮЖНАЯ АМЕРИКА / SOUTH AMERICA

Севиче из лосося с авокадо и рисовой лебедой 9,70 €

Salmon ceviche with avocado and kvinoa

Lohicevice, avokadoa ja kvinoaa

Приготовленный на гриле говяжий антрекот и пряное масло

с мокко и сушеным перцем халапеньо 24,50 €

Grilled beef entrecôte with mocha and chipotle butter

Grillattu härän entrecôtepihvi ja mokka-chipotlemaustevoita

Шоколадно-трюфельное пирожное с шербетом из пассифлоры 7,40 €

Chocolate truffle cake with passion fruit sorbet

Suklaatryffelikkakua ja passionsorbettia

НАПИТКИ ЮЖНОЙ АМЕРИКИ SOUTH AMERICA THEME DRINKS

Before Dinner - Pisco Sour 10,00 €

(Pisco 4 cl, Egg white, Gomme, Fresh Lemon juice)

Этот неподвластный времени классический напиток из

Южной Америки с экзотическим вкусом прекрасно возбуждает аппетит!

This timeless South American classic offers a taste of the exotic and awakens your appetite!

Tämä etelä-amerikkalainen klassikoiden klassikko vie taatusti ajatukset muille maille ja herättää ruokahalun!

After Dinner - Bahana 10,00 €

(Cachaca 3 cl, Banana Liquer 1 cl, Fresh Lime juice, Fresh Banana, Fresh pear, Gomme, Cinnamon)

Традиционный бразильский алкогольный напиток кашаса в сочетании со свежими

фруктами и щепоткой корицы

A traditional Brazilian cachaça, served with fresh fruit and a dash of cinnamon

Perinteinen brasilialainen cachaca, yhdistettynä tuoreisiin hedelmiin ja maustettuna ripauksella kanelia



КЛАССИКА ОТ FILLS / FILLSIN KLASSIKOT / FILLS CLASSIC

Салат Цезарь: салат ромен, крутоны, сыр пармезан и соус Цезарь

Caesar-salaatti: Romainesalaattia, krutonkeja, parmesanjuustoa ja Caesarkastiketta

натуральный / Naturel 7,90 € / 11,60 €

с курицей гриль / with grilled chicken / Grillatulla kanalla..... 8,90 € / 12,80 €

Сливочный суп с лососем и поджаренный солодовый хлеб 9,10 € / 12,40 €

Creamy salmon soup with toasted malt bread

Kermaista lohikeittoa ja paahdettua mallasleipää

De Luxe Bacon Burger..... 16,10 €

Два 120-граммовых стейка с беконом, сыр чеддер, майонез с чили и картофель фри по-деревенски

Two 120 g beef steak with bacon, cheddar, chilli mayonnaise, and country style french fries

kaksi 120 g täyslihapihviä, pekonia, cheddar-juustoa, chilimajoneesia ja maalaisranskanperunoita

Toast Skagen 10,80 € / 16,80 €

Гренки Skagen: очищенные вручную креветки, соус Skagen и тосты

Toast Skagen: hand peeled shrimps, Skagen sauce with toast

käsin kuorittuja katkarapuja, Skagen-kastiketta ja paahtoleipää

À LA CARTE

Карпаччо из говядины с сыром пармезан и салатом рукола..... 10,80 €

Beef Carpaccio with parmesan and rucola

Härkäcarpaccio, parmesania ja rucolaa

Салат с сыром Peltola Blue, грушей и орехами 9,60 € / 14,90 €

Salad with Peltola Blue cheese, pear and nuts

Salaatti Peltolan Blue – juustosta, päärynästä ja pähkinöistä

Ризотто с красным вином и жареными белыми грибами..... 16,50 €

Red wine risotto with fried ceps

Punaviinirisottoa ja paistettuja tatteja

Конфи из гусятины Хаухала с черносмородиновым соусом..... 24,80 €

Hauhala's goose confit with black currant sauce

Hauhalan hanhiconfit ja mustaherukkakastiketta

Жареный голец с картофельно-лимонным пюре и соусом с фенхелем 24,30 €

Roasted arctic char with lemon potato pure and fennel sauce

Paahdettua nierriää, sitruunaperunapyreetä ja fenkolikastiketta

Теплый яблочный пирог с ванильным мороженым 7,40 €

Warm apple pie with vanilla ice cream

Lämmin omenapiiras ja vaniljajäätelöä

MENU SOUTH AMERICA 39,60 €

Севиче из лосося с авокадо и рисовой лебедой

Salmon ceviche with avocado and kvinoa

Lohicevice, avokadoa ja kvinoaa

35 South B.O. Chardonnay 2011

Viña San Pedro, Central Valley, Chile..... 8,50 € / 52,80 €

Поджаренный на гриле говяжий антрекот и пряное масло

с мокко и сушеным перцем халапеньо

Grilled beef entrecôte with mocca and chipotle butter

Grillattu härän entrecotepihvi ja mokka-chipotlemaustevoita

35 South B.O. Cabernet Sauvignon Carmenère Merlot 2010

Viña San Pedro, Central Valley, Chile..... 8,50 € / 52,80 €

Шоколадно-трюфельное пирожное с шербетом из пассифлоры

Chocolate truffle cake with passion fruit sorbet

Suklaatryffelikakkua ja passionsorbettia

Pedro Ximénez "El Candado" Sherry

A.R. Valdespino, DO Jerez-Xérès-Sherry, Spain 10,70 / 8 cl

MENU FILLS 40,90 €

Карпаччо из говядины с сыром пармезан и салатом рукола

Beef Carpaccio with parmesan and rucola

Härkäcarpaccio, parmesania ja rucola

Cecchi Natio, Luigi Cecchi & Figli, DOCG Chianti 9,30 € / 58,60 €

Жареный голец с картофельно-лимонным пюре и соусом с фенхелем

Roasted arctic char with lemon potato pure and fennel sauce

Paahdettua nieriiää, sitruunaperunapyreetä ja fenkolikastiketta

Petit Chablis Vibrant 2009, La Chablisienne, AC Petit Chablis, France 10,40 € / 64,90 €

Теплый яблочный пирог с ванильным мороженым

Warm apple pie with vanilla ice cream

Lämmin omenapiiras ja vaniljajäätelöä

St. Stephans Crown Tokaji Aszu 5 Puttonyos, Hungarovin, Tokaj-Hegyalja, Hungary 12,90 € / 8 cl

LOUNGE SNACKS

Теплые орешки с приправами в ассортименте 4,10 €

Selection of warm and spicy nuts

Mausteisia lämpimiä pähkinöitä

Севиче из лосося с муссом из авокадо 4,10 €

Salmon ceviche with avocado mousse

Lohicevice ja avokadomousse

Сыр Peltola Blue с компотом из груш 4,10 €

Peltola Blue cheese with pear compot

Peltolan Blue -juustoa ja päärynäkompottia

Креветки а ля Skagen с хрустящим хлебом Åby 4,10 €

Shrimps à la Skagen with Åby's crisp bread

Katkarapuja Skagen ja Åbyn näkkileipää

Приправленные солью с розмарином картофельные дольки с чили-дипом 5,00 €

Potato wedges seasoned with rosemary salt and chilli dip

Rosmariinisulalla maustettuja lohkopperunoita ja chilidippiä