

töölön ranta

ALKURUOAT - FÖRRÄTTER - STARTERS

Kuohkeaa rapukeittoa 14,10

Skummig kräftsoppa
Frothy crayfish soup

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation
Chablis Les Vieilles Vignes , La Chablisienne AC Chablis, France
12,00 / 71,00

Hiilostettu graavisiikatartar, mallasleipää ja siianmätikastiketta 14,90

Halstrad tartar på gravad sik med maltbröd och sikromsås
Chargrilled tartare of slightly salted lavaret with malt bread and lavaret roe sauce

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation
T'Air D'Oc Sauvignon Blanc
Domaine Gayda, Minervois, France
9,50 / 54,00

Kylmäsavuporoa, palsternakkamousseja ja tattivinegrettiä 16,10

Kallrökt ren, palsternacksmousse och vinägrett med karljohanssvamp
Cold-smoked reindeer with parsnip mousse and cep mushroom vinaigrette

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation
Cellar Selection Pinot Noir
Sileni Estate/ Marlborough, New Zealand
10,70 / 60,50

Töölönranan salaatti 16,70 / 22,90

Grillattua vuohenjuustoa, munakoisoa, paprikaa, kesäkurpsaa ja latva-artisokkaa
Sallad à la Töölönranta
Grillad getost, aubergine, paprika, zucchini och kronärtskocka
Salad à la Töölönranta
Grilled goat cheese, aubergine, sweet pepper, zucchini and globe artichoke

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation
Prinz von Hessen Classic, Weingut Prinz von Hessen/ Reingau, Germany
11,40 / 67,00

t ö ö l ö n r a n t a

PÄÄRUOAT - VARMRÄTTER - MAIN COURSES

Tattirisottoa ja kermaista timjamikastiketta 20,40

Karljohanssvamprisotto med gräddig timjansås

Cep mushroom risotto with creamy thyme sauce

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation

Prinz von Hessen Classic, Weingut Prinz von Hessen/ Reingau, Germany

11,40/67,00

Paahdettua nieriää, savustettua palsternakkypyreetä ja tummaa suppilovahverokastiketta 26,80

Rostad röding med rökt palsternackspuré och mörk trattkantarellsås

Roasted Arctic char with smoked parsnip purée and dark funnel chanterelle sauce

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation

Cellar Selection Sauvignon Blanc,

Sileni Estate/ Marlborough, New Zealand

9,60/ 55,50

Paistettua siikaa, kermaan muhennettua savoijinkaalia ja pekonia, hummerikastiketta 27,00

Stekt sik med gräddstuvad savoykål och bacon, hummersås

Pan-fried lavaret with creamed savoy cabbage and bacon, lobster sauce

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation

Singing Grüner Veltliner Veingut Laurenz V/ Niederösterreich Austria

11,70/ 69,50

Grillattuja scampinpyrstöjä, sahramirisottoa ja beurre blanc -kastiketta 26,40

Grillade scampistjärtar med saffransrisotto och beurre blancsås

Grilled scampi tails with saffron risotto and beurre blanc sauce

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation

Kientzler Pinot Blanc, Kientzler AC Alsace / Ribeauville France

12,90 / 76,00

Yön yli haudutettua vasikanposkea, tryffeli-perunapyreetä ja rosmarynikastiketta 28,60

Nattbräserad kalvkind med tryffelkryddad potatispuré och rosmarinssås

Overnight braised veal cheeks with truffled potato purée and rosemary sauce

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation

Cellar Selection Pinot Noir

Sileni Estate/ Marlborough, New Zealand

JÄLKIRUOAT - EFTERRÄTTER - DESSERTS

Tarte Tatin ja calvadosjäätelöä 9,90

Tarte Tatin med calvadosglass

Tarte Tatin with calvados ice cream

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation

St. Stephans Crown Tokaji,

Aszu 5 puttonyos, Hungary

12,70

Suklaafondant ja karhunvatukkakastiketta 9,90

Chokladfondant med björnbärssås

Chocolate fondant with bramble sauce

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation

Banuyls La Douceur de Nature, Gérard Bertrand / AOC Banuyls, Languedoc-Rousillon, France

11,20

Valkosuklaa-jogurttimousseja lakkaliköörillä mehustettuja lakkooja 9,90

Yoghurtmousse med vit choklad och hjortronlikörmarinerade hjortron

White chocolate and yogurt mousse with cloudberry marinated in cloudberry liqueur

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation

Late Harvested Orange Muscat & Flora, Brown Brothers / Victoria, Australia

10,20

Crème brûlée ja karviaismarjahilloketta 9,90

Crème brûlée med krusbärskompott

Crème brûlée with gooseberry compote

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation

Beerenauslese Rose, Weingut Hans Nittnau/Burgenland, Austria

12,80

Juustovalikoima 12,40

Otsortiment

Cheese selection

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation

Taylor's 10 Y.O. Tawny Port

Vila Nova de Gaia, Portugal

10,40

t ö ö l ö n r a n t a

CHEF'S MENU

Pääruokana kala - Fisk som varmrätt - Fish as a main course 48,90
Pääruokana liha - Kött som varmrätt - Meat as a main course 52,60

Kuohkea rapukeitto

Skummig kräftsoppa

Frothy crayfish soup

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation

Chablis Les Vieilles Vignes , La Chablisienne AC Chablis, France

12,00 / 71,00

* * *

Paahdettua nieriää, savustettua palsternakkapyreetä ja tummaa suppilovahverokastiketta

Rostad röding med rökt palsternackspuré och mörk trattkantarellsås
Roasted Arctic char with smoked parsnip purée and dark funnel
chanterelle sauce

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation

Cellar Selection Sauvignon Blanc,

Sileni Estate/ Marlborough, New Zealand

9,60/ 55,50

tai - eller -or

Kevyesti savustettua poron sisäpaistia, puikulaperunapyreetä, paistettuja kantarelleja ja mustaherukkakastiketta

Lättrökt reninnerstek med mandelpotatispuré, stekta kantareller och
svartvinbärssås

Lightly smoked reindeer roast with Lappish potato purée, pan-fried
chanterelles and black currant sauce

viinisuositus - vinrekommendation - wine recommendation