

A la Carte

Alkuruoaksi

Kasviscarpaccio VE, G
punajuurta, porkkanaa ja fenkolia, soijamajoneesia ja hernepyreetä

Samettista kurpitsakeittoa L
paistettua näkkileipää, yrttiöljyä ja paahdettua sientä

Mustikalla ja Jaloviinalla graavattua siikaa L
saaristolaisleipää, jääkasviksia ja tillimoussea

Jaettavat alkuruuat pöytiin tarjoiltuna:
Makulihan konjakkisalamia, kotimaisia juustoja, Pielisen savumuikkuja
valkosipulileipää, hunajaisia maustekurkkuja, jureshummusta ja omenakompottia

Pääruoaksi

Nyhtökaurakäristystä VE
perunapyreetä, puolukkasurvosta ja paistettua maustekurkkua

Nieriää ja mätivoita L, G
lämmintä juressalaattia ja sitruuna-voikastiketta

Naudan sisäfilee black and white L, G
konjakkipippurikastiketta ja kermakastiketta
neulapapuja, pekonimurua ja perunafondant

Grillattua peuran ulkofileetä L, G
Vodka-karpalohilloketta, juures-perunaröstiä ja paahdettua timjamikastiketta

Jälkiruoaksi

Limoncellosorbettia VE, G
pihlajamarjasiirappia ja omenakompottia

Lakritsi creme brulee L, G
valkosuklaagranolaa

Raparperi-juustotrifle L
merisuolakinuskia ja vadelmamurua

Rikkaat ritarit L
mansikkacoulis ja vaniljavaahtoa

Varaukset ja erikoisruokavaliot viimeistään 7 vrk ennen.

Menun hinta pääruoan mukaan:

kasvis 54 €
nieriä 60 €
naudan sisäfile 62 €
peuran ulkofile 64 €

Kahvi ja tee 2,90 €



sales@eerikkila.fi p. 0201 108 238

eerikkila.fi

A la Carte

Starters

Vegetable carpaccio
beetroot, carrot and fennel, soymayonnaise and pea puree

Pumpkin soup
fried crispbread, herb oil and roasted mushroom

Whitefish cured with blueberries and Jaloviina
dark bread, iced vegetables and dill mousse

Shared starters for the whole group
Makulihas cognac salami, finnish cheeses, smoked vendace from lake Pielinen,
garlic bread, honey pickles, root hummus and apple compote

Mains

Sautéed pulled oats
potato puree, lingonberries and fried pickles

Arctic Char and roe butter
warm root salad and lemon beurre blanc

Beef tenderloin black and white
cognac-pepper sauce and cream sauce
pin beans, bacon and potato fondant

Grilled venison sirloin
Vodka-cranberry compote, rosti with roots and thyme sauce

Desserts

Limoncello sorbet
rowan syrup and apple compote

Licorice creme brulee
white chocolate granola

Rhubarb and cheese trifle
salty caramel and raspberry crumb

French toast
strawberry coulis and vanilla foam

Reservations and special diets at least 7 days in advance.

Menu price by main course:
vegetarian 54 € (47,37 VAT 0)
fish 60 € (52,63 VAT 0)
beef tenderloin 62 € (54,40 VAT 0)
venison 64 € (56,15 VAT 0)

Coffee and tea 2,90 € (2,54 € VAT 0)

sales@eerikkila.fi p. 0201 108 238

eerikkila.fi

