



À la Carte

14.4.-15.6.2026

Haikko 6ov. Menu

Kermaista hummerikeittoa, katkarapuja ja piparjuurta
Gräddig hummersoppa, räkor och pepparrot
Creamy Lobster soup, shrimps and horseradish
(L)

Parsaa ja kampsimpukkaa, miso beurre blanc -kastiketta
Sparris och pilgrimsmussla, miso beurre blanc-sås
Asparagus and scallop, miso beurre blanc sauce
(L,
+ kaviaaria / kaviar / caviar 15 gr / 49 €

Savustettua Haikon härkää, Café de Paris-kastiketta ”vuodesta 1966”, Skånenperunaa ja vihreää parsaa
Haiko Gårds rökt ox, Café de Paris-sås ”från 1966”,
Skånepotatis och grön sparris
*Haikko´s smoked beef Café de Paris sauce “since 1966”,
Skåne potato and green asparagus*
(L,G) -härkä on kotimaista, oxen är inhemsk, finnish beef

Valkosuklaavanukasta ja raparperia
Vitchokladspudding med rabarber
White chocolate bavarois and rhubarb
(VL,G)

86 € *

*** MyStockmann- ja Lapland Hotels Club -jäsenille 78 €**

MyStockmann- sekä Lapland Hotels Club- jäsenedut ovat henkilökohtaisia eivätkä koske ryhmävarauksia.



Verde Menu

Fenkoli-appelsiinisalaatti, hummusta ja paahdettuja kikherneitä

Sallad på fänkål och apelsin, hummus och rostade kikärtor

Salad of fennel and orange, hummus and roasted chick peas

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

Haudutettua kevätkaalia, huhtasientä ja tryffelillä maustettua sienivaahtoa

Bräserad nykål, toppmurklor och svampskum smaksatt med tryffel

Braised spring cabbage, morels and truffle flavoured mushroom foam

(V)

Gnocchit, perunagnoccheja, parsaa ja kevätsipulia

Gnocchi, potatisgnocchier, sparris och vårlök

Gnocchi, potato gnocchis, asparagus and spring onion

(L, saatavissa vegaanisena ja gluteenittomana / även vegansk och glutenfri / also as vegan and gluten-free)

Kookoskermasorbettia, ananasta ja rommia

Kokosgräddesorbet, ananas och rom

Coconut cream sorbet, pineapple and rum

(V,G)

73 €

(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen)



Parsaa / Sparris / Asparagus

Valkoista parsaa ja hollanninkastiketta

Vit sparris och holländaisesås

White asparagus with Hollandaise sauce

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

17 €

Parsan lisäksi / Till Sparrisen/ With Asparagus:

Kylmäsavustettua taimenta

Kallrökt öring

Cold smoked trout

23€

Serranokinkkua

Serranoskinka

Serrano ham

24€

Kaviaaria

Kaviar

Caviar

15 gr 60€



Alkuruuat/Förrätter/Starters

Saariston makuja,

sillikaviaaria ja perunaa, kylmäsavustettua taimenta, graavattua pohjoisen siikaa, savustettuja katkarapuja ja aiolia sekä mallasleipää

Skärgårdens smaker,

Sillkaviar och potatis, kallrökt öring, gravad norrländsk sik, rökta räkor med aioli, maltbröd

Flavors of the archipelago

Chopped herring spread with potato, cold smoked trout, cured Northern whitefish, smoked shrimps with aioli, malt bread

(L)

22 €

Toast Skagen

- katkarapuskagenia, siianmätiä ja piparjuurta ja paahtoleipää

- räskagenröra, sikrom och pepparrot med rostad bröd

- *shrimps Skagen, whitefish roe and horseradish with toasted bread*

(L,G)

19 €

Haikon etanat taikinakuoressa, Café de Paris-voita

Haikko ´s sniglar en croûte, Café de Paris smör

Haikko ´s snails en croûte, Café de Paris butter

(L, saatavissa gluteenittomana /även glutenfri/ also as gluten free,)

17 €

Kermaista hummerikeittoa, katkarapuja ja piparjuurta

Gräddig hummersoppa, räkor och pepparrot

Creamy Lobster soup, shrimps and horseradish

(L)

16 €

Porotartar, tartar Sodankylän porosta, sellerikreemiä ja suolaheinää

Rentartar, tartar på Sodankyläs ren, sellerikräm och ängssyra

Reindeer tartare of sodankyläs reindeer, celery cream and sorrel

(L)

Tartar pieni / liten / small 18,00 €

Tartar iso ranskalaisilla / stor med franska potatis / big with french fries

24,00 €

Fenkoli-appelsiinisalaatti, hummusta ja paahdettuja kikherneitä

Sallad på fänkål och apelsin, hummus och rostade kikärtor

Salad of fennel and orange, hummus and roasted chick peas

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

15 €



Pääruuat/Huvudrätter /Main Courses

Merianturaa Meunière, ruskistetussa voissa paistettua kokonaista merianturaa, kapriksia, sitruunaa, piparjuurta ja uuden sadon perunaa

Sjötunga Meunière, hel sjötunga stekt i brynt smör, kapris, citron, pepparrot och nypotatis

Sole Meunieré, whole sole fried in browned butter, capers, lemon, horseradish and fresh potatoes

(L)

57 €

Savustettua siikaa, valkoviinikastiketta ja lämmintä peruna-kasvissalaattia

Rökt sik, vitvinssås och varm potatis-grönsaksallad

Smoked whitefish, white wine sauce and warm salad of potatoes and vegetables

(L.)

39 €

Savustettua Haikon härkää, Café de Paris-kastiketta ”vuodesta 1966”, Skånenperunaa ja vihreää parsaa

Haiko Gårds rökt ox, Café de Paris-sås ”från 1966”,

Skånepotatis och grön sparris

Haikko´s smoked beef Café de Paris sauce “since 1966”,

Skåne potato and green asparagus

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

45 €

Kevätkananpoikaa, huhtasientä ja parsaa, suprêmekastiketta

Kyckling, toppmurklor och sparris, suprêmesås

Spring chicken, morels and asparagus with supreme sauce

(L.)

42 €

Gnocchit, perunagnoccheja, parsaa ja kevätsipulia

Gnocchi, potatisgnocchier, sparris och vårlök

Gnocchi, potato gnocchis, asparagus and spring onion

(L, saatavissa vegaanisena ja gluteenittomanaäven vegansk och glutenfri / also as vegan and gluten-free)

28 €

Lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.

Mer information om allergener från vår personal.

More information about allergens from our staff



Jälkiruuat/Desserts

Klassinen sitruuna-marenkipiiras

Klassisk citron-marängpaj
Classic lemon meringue pie

(L,G)

15 €

Kookoskermasorbettia, ananasta ja rommia

Kokosgräddesorbet, ananas och rom
Coconut cream sorbet, pineapple and rhum

(V,G)

15 €

Kartanon ritarit, leipävanukasta, ruusuista vadelmakompottia ja kermavaahtoa

Gårdens riddare, bröduppuding, hallonkompott med ros och vispgrädde

Manor House Knights, bread pudding with rose-cented raspberry compote and whipped cream

(L,G)

15 €

Valkosuklaavanukasta ja raparperia

Vitchokladspudding med rabarber
White chocolate bavaois and rhubarb

(VL,G)

15 €

Kotimaisia artesaanijuustoja, 3 erilaista juustoa, hilloketta ja Åbyn kuminanäkkileipää

Inhemska artesanostar, 3 olika ostar med kompott och Åby kumminknäckebröd

Finnish artisan cheeses, 3 different cheeses with compote and local cumin seed crisps

15 €

Lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.

Mer information om allergener från vår personal.

More information about allergens from our staff

Perustuen mahdollisiin raaka-aineiden saatavuus- tai toimitusongelmiin, tuottajahintojen ja/tai muun kustannustason nousuun hotelli pidättää kaikki oikeudet hinta- ja tuotemuutoksiin.