



À la Carte

30.9.2025-12.1.2026

Haikko Menu

Klassinen borssikeitto, hapankermaa ja maustekurkkua

Klassisk borsjtjsioppa, surgrädde och inlagd gurka
Classic borscht soup, sour cream and pickled cucumber
(L,G)

Sokerisuolattua siikaa, valkoherukkaa ja tomaattia

Sockersaltad sik, vita vinbär och tomat
Sugar salted whitefish, white currants and tomato
(L,G)

Savustettua Haikon härkää, Café de Paris-kastiketta ja ruusukaalia

Haiko Gårds rökt ox med Café de Parissås och brysselkål
Haikko's smoked beef, Café de Paris sauce and Brussel sprouts
(L,G) -härkä on kotimaista, oxen är inhemsk, finnish beef

Puolukkaparfait ja lämmintä karamellikastiketta

Lingonparfait med varm karamellsås
Lingonberry parfait with warm caramel sauce
(L,G)

82 €

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

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



Verde Menu

Klassinen borssikeitto, hapankermaa ja maustekurkkua

Klassisk borsjtjsioppa, surgrädde och inlagd gurka

Classic borscht soup, sour cream and pickled cucumber

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

Paahdettua myskikurpitsaa, vuohenjuustoa ja meiramia

Rostad butternutpumpa, getost och mejram

Roasted butternut squash, goat cheese and marjoram

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

Härkäpapua Myrskylästä, juuriselleriä ja osterivinokasta

Bondböna från Mörskom, rotselleri och ostronmussling

Broad bean from Myrskylä, celeriac and oyster mushroom

(G,V)

Tyrniä, kookosta ja mangoa

Havtornsbär, kokos ooch mango

Sea buckthorn berry, coconut and mango

(V,G)

73 €



Alkuruuat/Förrätter/Starters

Klassinen borssikeitto, hapankermää ja maustekurkkua

Klassisk borsjtjsioppa, surgrädde och inlagd gurka
Classic borscht soup, sour cream and pickled cucumber
(L, G saatavissa vegaanisena / även vegansk /also as vegan)

15 €

Sokerisuolattua siikaa, valkoherukkaa ja tomaattia

Sockersaltad sik, vita vinbär och tomat
Sugar salted whitefish, white currants and tomato
(L,G)

17 €

Saariston makuja, sokerisuolattua siikaa ja fenkolia, kylmäsavustettua taimenta. katkarapuja Skagen, mallasleipää ja muikunmätimoussea

Skärgårdens smaker,
Sockersaltad sik och fänkål, kallrökt forell, räkor Skagen,
maltbröd och löjromsmousse
*Flavors of the archipelago,
Sugar salted whitefish and fennel, cold smoked trout,
shrimps Skagen, malt bread and vendace roe mousse*
(L)

24 €

Kartanon tartarpihvi, savustettua keltuaista, sinappia ja sipulia

Gårdens tartarbiff, rökt äggula, senap och lök
Manor's beef tartare, smoked egg yolk, mustard and onion

Tartar pieni / liten / small

14,50 €

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

19,50 €

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

Paahdettua myskikurpitsaa, vuohenjuustoa ja meiramia

Rostad butternutpumpa, getost och mejram
Roasted butternut squash, goat cheese and marjoram
(L, G saatavissa vegaanisena / även vegansk /also as vegan)

15 €

Lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.

Mer information om allergener från vår personal.
More information about allergens from our staff



Pääruuat/Huvudrätter /Main Courses

Merianturaa Meunière, ruskistetussa voissa paistettua kokonaista merianturaa, sitruunaa ja piparjuurta

Sjötunga Meunière, hel sjötunga stekt i brynt smör, citron och pepparrot
Sole Meunieré, Whole sole fried in browned butter, lemon and horseradish

(L)

57 €

Savustettua Haikon härkää, Café de Paris-kastiketta ja ruusukaalia

Haiko Gårds rökt ox med Café de Parissås och brysselkål

Haikko's smoked beef, Café de Paris sauce and Brussel sprouts

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

45 €

Paahdettua ankanrintaa ja tummaa omenakastiketta

Rostad ankbröst med mörk äppelsås

Roasted breast of duck with dark apple sauce

(L,G)

42 €

Haudutettua poronpotkaa Sodankylästä

Stuvad renlägg från Sodankylä

Stewed shank of reindeer from Sodankylä

(L,G)

48 €

Härkäpapua Myrskylästä, juuriselleriä ja osterivinokasta

Bondböna från Mörskom, rotselleri och ostronmussling

Broad bean from Myrskylä, celeriac and oyster mushroom

(G,V)

28 €

Lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.

Mer information om allergener från vår personal.

More information about allergens from our staff

HAIKKO



Jälkiruuat/Desserts

Puolukkaparfait ja lämmintä karamellikastiketta

Lingonparfait med varm karamellsås

Lingonberry parfait with warm caramel sauce

(L,G)

15 €

Tyrniä, kookosta ja mangoa

Havtornsbär, kokos ooch mango

Sea buckthorn berry, coconut and mango

(V,G)

15 €

Rosmariini crème brûlée ja hillaa

Rosmarin crème brûlée med hjortron

Rosemary crème brûlée with cloudberry

(L,G)

15 €

Suklaafondanttia, suolapähkinää ja vaniljajäätelöä

Chokladfondant, saltnötter och vaniljglass

Chocolate fondant, salted nuts and vanilla ice cream

(L)

16 €

Pientilan juustoa, kirsikkahilloketta ja mallasleipää

Ost från litet mejeri, körsbärskompott och maltbröd

Cheese from small cheese factory, cherry and malt bread

14 €

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.**