



À la Carte

29.9.2026.-13.4.2027

Haikko 6ov. Menu

Paahdettua myskikurpitsakeittoa ja kirpeää omenasalaattia

Soppa på rostad butternutpumpa med syrlig äppelsallad
Soup of roasted butternut pumpkin with tangy apple salad

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

Sokerisuolattua pohjoisen siikaa ja fenkolia

Sockersaltad norrländsk sik och fänkål
Sugar salted Northern whitefish and fennel

(L,G)

Savustettua Haikon härkää, Café de Paris-kastiketta ”vuodesta 1966”, voissa haudutettua selleriä, sienii ja perunakasvispaistos

Haiko Gårds rökt ox, Café de Paris-sås ”från 1966”,
smörbräserad rotselleri, svampar och potatis-grönsaksgratäng
*Haikko ´s smoked beef Café de Paris sauce “since 1966”,
butter-braised celeriac, mushrooms, potato and vegetable bake*

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

Puolukka-mascarponemousse ja mantelikeksiä

Lingon-mascarponemousse med mandelkex
Lingonberry and mascarpone mousse with almond biscuit

(L,G)

86 € *

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

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



Verde Menu

Paahdettua myskikurpitsakeittoa ja kirpeää omenasalaattia

Soppa på rostad butternutpumpa med syrlig äppelsallad
Soup of roasted butternut pumpkin with tangy apple salad

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

Punajuuricarpaccio, pähkinää ja viikunaa

Carpaccio på rödbeta, nötter och fikon

Beetroot carpaccio, nuts and fig

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

Palsternakka-linssipihvi, grillattua sydänsalaattia, paahdettua luumutomaattikastiketta ja basilikaöljyä

Vegetarisk biff med palsternacka och linser, grillad hjärtsallad,
rostad plommontomatsås och basilikaolja

*Parsnip and lentil patty, grilled gem lettuce,
roasted plum tomato sauce and basil oil*

(V,G)

Banaanijäätelöä ja uuniomenakompottia

Bananglass med ugnsbakad äppelkompott

Banana ice cream with baked apple compote

(V,G)

73 €

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



Alkuruuat/Förrätter/Starters

Saariston makuja

Sokerisuolattua pohjoisen siikaa ja fenkolia (L,G), hiillostettua taimenta ja perunaa (L,G)
Katkarapuja Skagen ja muikunmätää sekä mallasleipää (L)

Skärgårdens smaker

Sockersaltad norrländsk sik och fänkål, halstrad öring och potatis
Räkor Skagen, löjrom och maltbröd

Flavors of the archipelago

Sugar salted Northern whitefish and fennel, charred trout and potato
Shrimps Skagen, vendace roe and malt bread

22 €

Toast Skagen

Katkarapuskagenia, siianmätää ja piparjuurta ja paahtoleipää

Räkskagenröra, sikrom och pepparrot med rostad bröd
Shrimps Skagen, whitefish roe and horseradish with toasted bread
(L,)

19 €

Savustettua ankanrintaa, kaalia, päärynää ja vadelmabalsamicoa

Rökt ankbröst med kål, päron och hallonbalsamico
Smoked duck breast with cabbage, pear and raspberry balsamico
(M,G)

18 €

Kartanon tartarpihvi, naudanlihaa, keltuaista, sinappia ja sipulia

Herrgårdens tartarbiff på nöt, äggula, senap och lök
Manor's beef tartare, egg yolk, mustard and onion
(L,G) -nauta on kotimaista, nöt är inhemsk, finnish beef

Tartar pieni / liten / small 15,50 €

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

20,50 €

Paahdettua myskikurpitsakeittoa ja kirpeää omenasalaattia

Soppa på rostad butternutpumpa med syrlig äppelsallad
Soup of roasted butternut pumpkin with tangy apple salad
(L, G saatavissa vegaanisena / även vegansk /also as vegan)

17 €

Punajuuricarpaccio, pähkinää ja viikunaa

Carpaccio på rödbeta, nötter och fikon
Beetroot carpaccio, nuts and fig
(L, G saatavissa vegaanisena / även vegansk /also as vegan)

16 €

Hapanjuurileipää / Surdegsbröd / Sour dough bread

-kirnuvoita / kärnat smör / churned butter (L)
4,50 2:lle / för 2 pers / for 2 pers.



Pääruuat/Huvudrätter /Main Courses

Paistettua turskanseläkettä, savusimpukoita, vermuttikastiketta ja kermaan muhennettua perunaa

Stekt torskfilé, rökt musslor, vermouthsås och gräddstuvad potatis
Fried fillet of cod, smoked mussels, vermouth sauce and creamed potatoes
(L,G)

43 €

**Savustettua Haikon härkää, Café de Paris-kastiketta ”vuodesta 1966”,
voissa haudutettua selleriä, sieniä ja perunakasvispaistos**

Haiko Gårds rökt ox, Café de Paris-sås ”från 1966”,
smörbräserad rotselleri, svampar och potatis-grönsaksgratäng
*Haikko´s smoked beef Café de Paris sauce “since 1966”,
butter-braised celeriac, mushrooms, potato and vegetable bake*
(L,G) –härkä on kotimaista, oxen är inhemsk, finnish beef

45 €

Paistettua vasikanfileetä, tryffelkastiketta ja rosmariiniperunaa

Stekt kalvfilé, tryffelsås och rosmarinpotatis
Fried fillet of veal, truffel sauce and rosemary potato
(M,G)

43 €

**Grillattua maalaiskanapoikaa, gremolata-kastiketta,
porkkanapyreetä, papuja ja pekonia**

Grillad kyckling, gremolata-sås, morotspuré, bönor och bacon
Grilled spring chicken, gremolata sauce, carrot purée, beans and bacon
(L.,G)

37 €

**Palsternakka-linssipihvi, grillattua sydänsalaattia, paahdettua
luumutomaattikastiketta ja basilikaöljyä**

Vegetarisk biff med palsternacka och linser, grillad hjärtsallad,
rostad plommontomatsås och basilikaolja
Parsnip and lentil patty, grilled gem lettuce, roasted plum tomato sauce and basil oil
(V,G)

28 €

Lisätietoja allergeeneista henkilökunnaltamme.

Mer information om allergener från vår personal.

More information about allergens from our staff



Jälkiruuat/Desserts

Puolukka-mascarponemousse ja mantelikeksiä

Lingon-mascarponemousse med mandelkex

Lingonberry and mascarpone mousse with almond biscuit

(L,G)

15 €

Banaanijäätelöä ja uuniomenakompottia

Bananglass med ugnsbakad äppelkompott

Banana ice cream with baked apple compote

(V,G)

15 €

Lime-jogurttiparfait ja basilikaa

Lime-jogurtsparfait och basilika

Lime yoghurt parfait and basil

(L,G)

15 €

Kanelinen pullavanukas ja vanilja-bourbonkastiketta

Kanelbullepudding och vanilj-bourbonsås

Cinnamon bun pudding, vanilla and bourbon sauce

(L)

15 €

Kotimaisia artesaanijuustoja, kirsikkahilloketta ja mallasleipää

Inhemska artesanostar, körsbärskompott och maltbröd

Finnish artisan cheeses, cherry compote and malt bread

(L)

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.**