



À la Carte

16.6.-28.9.2026

Haikko 6ov. Menu

Hummeria, versosalaattia ja mummonkurkkuja

Hummer, skottsallad och mormorsgurka
Lobster, sprout salad and pickled fresh cucumber
(L,G)

Kesäkaalia ja tryffelillä maustettua sientä

Sommarkål och svamp smaksatt med tryffel
Summer cabbage and truffle flavoured mushroom
(L, G saatavissa vegaanisena / även vegansk /also as vegan)

Savustettua Haikon härkää, Café de Paris-kastiketta ”vuodesta 1966”, Skånen perunaa ja lämmin kasvissalaatti

Haiko Gårds rökt oxe, Café de Paris-sås ”från 1966”,
Skånepotatis och varm grönsakssallad
*Haikko ´s smoked beef Café de Paris sauce “since 1966”,
Skåne potato and warm vegetable salad*
(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)

Kesäkaalia ja tryffelillä maustettua sientä

Sommarkål och svampar smaksatt med tryffel

Summer cabbage, and truffle flavoured mushrooms

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

Perunagnoccheja, kesäkasviksia ja kevätsipulia

Potatisgnocchier, sommargrönsaker och vårlök

Potato gnocchis, summer vegetables 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)



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

räkskagenröra, sikrom och pepparrot med rostad bröd

shrimps Skagen, whitefish roe and horseradist with toasted bread

(L,)

19 €

Hummeria, versosalaattia ja mummonkurkkuja

Hummer, skottsallad och mormorsgurka

Lobster, sprout salad and pickled fresh cucumber

(L,G)

20 €

Tartar Sodankylän porosta, sellerikreemiä ja suolaheinää

Rentartar, tartar på Sodankyläs ren, sellerikräm och ängssyra

Reindeer tartare of sodankyläs reindeer, celery cream and sorrel

(L,G)

Tartar pieni / liten / small 18,00 €

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

24,00 €

Kesäkaalia, tryffelillä maustettua sientä

Sommarkål och svampar smaksatt med tryffel

Summer cabbage and truffle flavoured mushrooms

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

17 €

Fenkoli-appelsiinisalaatti, hummusta ja paahdettuja kikherneitä

Sallad på fänkål och apelsin, hummus och rostade kikärter

Salad of fennel and orange, hummus and roasted chick peas

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

15 €

Hapanjuurileipää / Surdegsbröd / Sour dough bread
-tuorejuustolevitettä / färskost / fresh cheese spread (L)

4,50 2:lle / för 2 pers / for 2 pers.



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, vitvinsås och varm potatis-grönsakssallad

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

(L,G)

39 €

Savustettua Haikon härkää, Café de Paris-kastiketta ”vuodesta 1966”,

Skånenperunaa ja lämmin kasvissalaatti

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

Skånepotatis och varm grönsakssallad

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

Skåne potato and warm vegetable salad

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

45 €

Kevätkananpoikaa, sieniä ja kasviksia, suprémekastiketta

Kyckling, svampar och grönsaker, suprêmesås

Spring chicken, mushrooms and vegetables with supreme sauce

(L,G)

42 €

Perunagnoccheja, kesäkasviksia ja kevätsipulia

Potatisgnocchier, sommargrönsaker och vårlök

Potato gnocchis, summer vegetables 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)

15 €

Kookoskermasorbettia, ananasta ja rommia

Kokosgräddesorbet, ananas och rom
Coconut cream sorbet, pineapple and rhum
(V,G)

15 €

Romanovin mansikat

Jordgubbar à la Romanov
Strawberrie à la Romanov

(L,G)

15 €

Valkosuklaavanukasta ja raparperia

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

15 €

Kotimaisia artesaanijuustoja, 3 erilaista juustoa, hilloketta ja Åbyn kuminanäkkileipää

Inhemska artisanostar, 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.**