



Sadonkorjuun viini-ilta 04.09. 2026

128 €/hlö sis. viinit

Viini-illassa nautitaan keittiömestariimme Ismo Sipeläisen suunnittelemasta menusta ja kuullaan viineistä asiantuntijan opastamana.

Illassa yhdistyvät herkullinen ruoka, upeat viinit ja inspiroiva tunnelma – elämys niin aloittelijoille kuin viiniharrastajillekin.”

Keittiön tervehdys

Metsäinen pâté en croûte

Paahdettua selleriä, mustaherukkaa ja kirnuvoita

Valkohäntäpeuraa, karamellisoitua sipulia

Kotimaista sorsaa, luumua ja lintukastiketta

Omenainen Tarte Tatin ja kardemummajäätelöä

Ismo Sipeläinen

Keittiömestari Ismo Sipeläinen kuuluu Suomen arvostetuimpiin huippukokkeihin.

Hänellä on pitkä kilpailutausta kansainvälisessä gastronomiassa, ja hän on ollut mukana Bocuse d'Or -kilpailussa assistenttina, apuvalmentajana sekä Suomen edustajana vuosina 2018–2019 saavuttaen neljännen sijan. Hän edusti Suomea uudelleen myös vuoden 2025 kilpailuissa.

Uransa aikana Ismo on työskennellyt muun muassa ravintoloissa Olo, G.W. Sundmans, Finnjævel ja Speilsalen (Norja)

Illallisen aikana Ismo kertoo annosten synnystä, raaka-aineista sekä Haikon ruokafilosofiasta.