



À la Carte

13.1.-13.4.2026

Haikko Menu

Paahdettua maa-artisokkakeittoa ja marinoitua omenaa

Soppa på rostad jordärtskocka och marinerad äppel

Soup of roasted Jerusalem artichoke and marinated apple

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

Muikunmätiiä, kananmunaa ja puikulaperunavaahtoa

Löjrom, ägg och mandelpotatisskum

Vendace roe, egg and almond potato foam

(L,G)

Savustettua Haikon härkää ”vuodesta 1966”,

Café de Paris-kastiketta, paahdettua selleriä ja herkkusieniä

Haiko Gårds rökt oxen ”sedan 1966”

med Café de Parissås med rostad selleri och champinjoner

Haikko´s smoked beef “since 1966”,

Café de Paris sauce with roasted celeriac and champignons

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

Suklaamarkiisia ja appelsiinia

Chokladmarkis med apelsin

Chocolate marquise with orange

(L,G)

86 €

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

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



Verde Menu

Paahdettua maa-artisokkakeittoa ja marinoitua omenaa

Soppa på rostad jordärtskocka och marinerad äppel

Soup of roasted Jerusalem artichoke and marinated apple

(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 €



Blinit / Blinier / Blinis

Perinteinen tattariblini, smetanaa, sipulia, sienisalaattia ja voisulaa

Traditionell boveteblini med smetana, lök,
svampsallad och skirat smör

*Traditional buckwheat blini with sour cream, chopped onion,
mushroom salad and melted butter*

(L)

Kirjolohenmäti

Regnbågsforellrom

Roe of rainbow trout

19 €

Muikunmäti

Mujkrom

Roe of vendace

25 €

Sienikaviaari

Svampkaviar

Mushroom caviar

16 €

Mätilajitelma; kirjolohen- ja muikunmätiä+ lisäblini

Romsortiment: regnbågsforell-, och löjrom + extra blini
Roe assortment; rainbow trout and vendace roe + extra blini

29 €

Kaviaari / Kaviar / Caviar

- päivän hinta / dagens pris / price of the day

Lisäblini

Tilläggsblini

Extra blini

7 €



Alkuruuat/Förrätter/Starters

Paahdettua maa-artisokkakeittoa ja marinoitua omenaa

Soppa på rostad jordärtskocka och marinerad äppel

Soup of roasted Jerusalem artichoke and marinated apple

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

17 €

Muikunmätiä, kananmunaa ja puikulaperunavaahtoa

Löjrom, ägg och mandelpotatisskum

Vendace roe, egg and almond potato foam

(L,G)

19 €

Saariston makuja, sokerisuolettua 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 "vuodesta 1966",
Café de Paris-kastiketta, paahdettua selleriä ja herkkusieniä**

Haiko Gårds rökt oxen "sedan 1966"
med Café de Parissås med rostad selleri och champinjoner

*Haikko's smoked beef "since 1966",
Café de Paris sauce with roasted celeriac and champignons*

(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



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 cloudberries

(L,G)

15 €

Suklaamarkiisia ja appelsiinia

Chokladmarkis med apelsin

Chocolate marquise with orange

(L,G)

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.**