



À la Carte at Haiкko Manor

21.9.2011 – 21.12.2011

MENU À LA HAIKKO * Меню Хайкко

Crustacean bouillabaisse
Уха по-марсельски с раками

Haikko Manor's smoked fillet of beef "since 1966" with herb butter and pickles sauce
- served traditionally with rice, as an alternative potato gratine
Копченая говяжья вырезка «Хайкко» (рецепт с 1966 года), масло с зеленью, соус из
пикельсов. Варианты: с рисом или с картофельной запеканкой

Cloudberry soup with white chocolate and mascarpone mousse
Кисель из морошки с муссом из белого шоколада и маскарпоне

53,-

УСАДЬБА ХАЙККО 45 л

Chef's dinner / Ужин шеф-повара

Cold smoked halibut canapé with shellfish salad
Мини-бутерброд из малокопчёного палтуса с салатом из маринованных моллюсков

Roasted Springbock antelope with blueberry and balsamico sauce, boletus foam
Жареная антилопа "Спрингбок" с соусом из черники и уксуса "Бальзамик"
и взбитым боровиком

Chocolate fondant with meringue gratinated fruits, red currant sauce
Десертный шоколад с фруктами запечённые под бёзе и подливкой из
красной смородины

57,-

With Stockmann's loyal customer card / Постоянным клиентам Стокманна
45,-

APPETIZERS * ЗАКУСКИ и СУПЫ

Crustacean bouillabaisse

Уха по-марсельски с раками

14,-

Cold smoked halibut canapé with shellfish salad

Мини-бутерброд из малокопчёного палтуса с салатом из маринованных моллюсков

15,-

Snails à la Haikko

Улитки в стиле «Хайкко»

13,-

Creamy game soup

Кремовый суп из дичи

13,-

Smoked roe deer, cloudberry sauce

Копчёная косуля с подливкой из морошки

16,50

Game and crustacean appetizers:

Crayfish Skagen, fried scallop, green mussel,
smoked roe deer, marinated pigeon breast, mushrooms

Мини-закуски из дичи и ракообразных:

“Скаген” из раков, жаренный морской гребешок, мидии, копчёная косуля,
маринованное филе из голубя, грибы

19,-

Marinated avocado and tofu with hummus

Маринованное авокадо и тофу с пюре из нута

13,-

Mixed green salad

Зелёный салат

4,50

WARM DISHES ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Tiger prawns on skewer, lobster and crustacean pasta
Крупные креветки на шпажках и паста с раками
31,-

Fish of the day with chanterelle quiche
Улов дня с пирогом из лисички
28,-

Gratinated lobster with chanterelle quiche
Омар под корочкой с пирогом из лисички
34,-

Roast fillet of elk with elk Wallenberg, mushroom game sauce
Жареное филе и рубленая котлета “Валленберг” из лося с грибным соусом из дичи
33,50

Haikko Manor’s smoked fillet of beef “since 1966” with herb butter and pickles sauce
- served traditionally with rice, as an alternative potato gratine
Копченая говяжья вырезка «Хайкко» (рецепт с 1966 года), масло с зеленью,
соус из пикельсов. Варианты: с рисом или с картофельной запеканкой
31,50

Roasted Springbock antelope with blueberry and balsamico sauce, boletus foam
Жареная антилопа “Спрингбок” с соусом из черники и уксуса “Бальзамик”
и взбитым боровиком
31,-

Fried breast of pigeon with duck liver, juniper berry sauce
Жареная грудинка голубя и утиная печёнка с соусом из ягод можжевельника
32,50

Mushroom and root vegetable casserole en croûte, herb spelt
Запеканка из грибов и корнеплодов с кухонными травами спельта
23,-

We wish carefulness, game dishes may contain shot
Осторожно, в блюдах из дичи возможны дробинки

DESSERTS * ДЕСЕРТЫ

Chocolate fondant with meringue gratinated fruits, red currant sauce
Десертный шоколад с фруктами запечённые под безе и подливкой из
красной смородины
13,-

Cloudberry soup with white chocolate and mascarpone mousse
Кисель из морошки с муссом из белого шоколада и маскарпоне
13,-

Vanilla flavoured apple pie with lingonberry ice cream
Яблочно-ванильный пирог и брусничное мороженое
13,-

Cheese with Mustila's wine jelly
Сырная тарелка и винное желе из Мустила
11,50

Chocolate trilogy from the Small Chocolate Factory in Porvoo
Шоколадная трилогия от маленькой шоколадной фабрики г. Порвoo
7,50



HOTEL HAIKKO MANOR

Haikkoontie 114, FIN-06400 Porvoo

Tel. +358 (0)19 576 01

hotelli.haikko@haikko.fi

haikko.fi