

## Alkuun / Starters

### SIIKATARTAR / WHITEFISH TARTARE

14 €

Hiillostettu siikatartar puikulaperunachipseillä

Grilled whitefish tartare & handmade chips



### SUPPILOVAHVEROKEITTO /

9/14 €

### FUNNEL CHANTERELLE SOUP

Suppilovahverokeitto ja kylmäsavuporomoussea

Funnel chanterelle soup & cold smoked reindeer mousse



Pieni/iso  
Small/big

### VUOHENJUUSTOSALAATTI /

12/19 €

### GOAT CHEESE SALAD

Paahtettua vuohenjuustoa, vihreää salaattia, päärynää, marinoitua punasipulia, puolikuivattuja kirsikkatomaatteja, paahtettuja pekaanipähkinöitä ja viikunavinegrettea

Green salad, fried goat cheese, marinated red onion, half dried cherry tomatoes, roasted pecan nuts & fig vinegary



Pieni/iso  
Small/big



Maidoton / Dairy Free



Gluteeniton / Gluten Free



Vegaaninen / Vegan



Laktoositon / Lactose Free



Vähälaktoosinen / Low Lactose

## Hungry Like the Wolf

### Pääruoat / Main Courses

**SAVUSTETTU LOHI / SMOKED SALMON** **23 €**

Kevyesti savustettua merilohta ja  
suppilovahverokastiketta

Lightly smoked sea salmon & funnel chanterelle  
sauce



**VASIKKA-WALLENBERG / VEAL WALLENBERG** **23 €**

Perunamuusia, herneitä ja pähkinävoita

Mashed potatoes, peas & hazel butter



**CONFATTU PORTOBELLO / PORTOBELLO CONFIT** **19 €**

Confattua portobellosientä, raitajuurisalaattia ja  
kukkakaalicouscousia

Portobello mushroom confit, red striped beet salad  
& cauliflower couscous



## Summer Char Year-Round

### Hiiligrillistä / Carbon grilled

**FLANK STEAK** **26 €**

Rotukarjan flank steak Nilsiästä, maa-artisokkaa ja  
Bearnaisekastiketta

Pedigree cattle flank steak from Nilsiä, artichoke &  
Bèarnaise sauce



**HIILIGRILLIN KANANPOIKA /  
CHARRED SPRING CHICKEN** **20 €**

Hiiligrillattu kokonainen kananpoika, grillattuja  
kauden kasviksia ja chipotlemaajoneesia

Whole grilled spring chicken, season's vegetables &  
chipotle mayonnaise



ELO:n menu / Chef's menu

42 €

**SUPPILOVAHVEROKEITTO /  
FUNNEL CHANTERELLE SOUP**

Suppilovahverokeitto ja kylmäsavuporomoussea

Funnel chanterelle soup & cold smoked reindeer  
mousse



**FLANK STEAK**

Rotukarjan flank steak Nilsiästä, maa-artisokkaa ja  
Bearnaisekastiketta

Pedigree cattle flank steak from Nilsiä, artichoke &  
Bèarnaise sauce



**LAKU BRULÉE / LIQUORICE BRULÉE**

Sitruuna-lakritsi crème brûlée

Lemon liquorice crème brûlée



Maidoton / Dairy Free Gluteeniton / Gluten Free Vegaaninen / Vegan

Laktoositon / Lactose Free Vähälaktoosinen / Low Lactose

## A Little on the Side

### Lisukkeet / Side Dishes

**KASVIKSIDÄ HIILIGRILLISTÄ /  
GREENS FROM CARBON GRILL** **4 €**

Kukkakaalia, broccoliinia ja naattiporkkanaa  
Cauliflower, broccolini & carrot greens



**RANSKALAISET / FRIES** **4 €**

Ranskalaiset perunat ja chipotlemajoneesia  
French fries & chipotle mayonnaise



**BISTRON SALAATTI / BISTRO SALAD** **6 €**

Elon raikas ja ruokaisa salaatti erilaisista  
kasviksista ja sienistä

Elo's fresh and filling salad includes different  
vegetables & mushrooms



Maidoton / Dairy Free Gluteeniton / Gluten Free Vegaaninen / Vegan

Laktoositon / Lactose Free Vähälaktoosinen / Low Lactose

## ELO-keittiön erikoiset / ELO kitchen specials

### VALON LOHIKEITTO / VALO SALMON SOUP

**12/18 €**

Lohikeittoa ja paahdettua ruisleipää

Pieni/iso  
Small/big

Salmon soup &amp; roasted rye bread



### ELON TARTAR / ELO TARTARE

**13/23 €**

Klassinen tartar á la ELO

Pieni/iso  
Small/big

Classic tartare á la ELO



### BISTRON SALAATTI / BISTRO SALAD

**12/16 €**

Elon raikas ja ruokaisa salaatti erilaisista kasviksista ja sienistä

Pieni/iso  
Small/big

Elo's fresh &amp; filling salad includes different vegetables and mushrooms



### VALON BROSSIBURGER / VALO BURGER BRIOCHE

**19 €**

Hampurilainen briossisämpylällä, pekonilla, cheddar-juustolla sekä majoneesilla

Burger with brioche bread, bacon, cheddar cheese &amp; mayonnaise

Hampurilainen onnistuu myös vegaanisena / Can be made vegan



Maidoton / Dairy Free



Gluteeniton / Gluten Free



Vegaaninen / Vegan



Laktoositon / Lactose Free



Vähälaktoosinen / Low Lactose

## For the Sweet Tooth

### Makeat / Desserts

**LAKU BRULÉE / LIQUORICE BRULÉE** 10 €

Sitruuna-lakritsi crème brûlée

Lemon liquorice crème brûlée



**FINANCIER & LAVENTELI /  
FINANCIER & LAVENDER** 10 €

Paahdettua valkosuklaata ja laventelisorbet

Roasted white chocolate & lavender sorbet

**SUKLAAKAKKU / CHOCOLATE CAKE** 10 €

Suklaakakkua Snickersillä ja lakkaa

Chocolate cake with Snickers & cloudberry



 Maidoton / Dairy Free  Gluteeniton / Gluten Free  Vegaaninen / Vegan

 Laktoositon / Lactose Free  Vähälaktoosinen / Low Lactose