

Bistro ELOn à la carte

Perjantai ja lauantai

Rakastu pohjoismaisiin makuihin uudella tavalla. Bistro ELOn menut päivittyvät sesongin parhaiden tuotteiden mukaisesti, mutta rakastetut klassikot pysyvät listassa taatusti.

BISTRO ELON MENU

kolme ruokalajia 55€
kaksi ruokalajia 45€ (alku- ja pääruoka)
lapset (4-12 v) -50%

HERKKUTATTIKEITTOA JA TRYFFELIVAAPHTOA (L,G)

Viinisuositus: Coragem Chardonnay, Vidigal Wines, Portugali

tai

SIIKATARTAR (M,G)

Viinisuositus: Mojo, Fink & Kotzian, Itävalta

PAISTETTUA KUHA PIELISELTÄ, HOLLANDAISE-KASTIKKETTA, GRILLATTUA FENKOLIA JA RUOHOSIPULIPERUNAA (L,G)

Viinisuositus: Chateau du Trignon Côtes du - Rhône Viognier, Ranska

tai

MERI-LAPIN YLIKYPSPÄÄ KARITSANNISKAA, TUMMAA VALKOVIINIKASTIKKETTA JA HAUDUTETTUA PUNAKAALIA (L,G)

Viinisuositus: Vinea Museum Crianza, Espanja

MAITOSUKLAANEMESIS JA TYRNIÄ (G)

Viinisuositus: Offley Tawny Port, Portugali

tai

MUSTAHERUKKAPARFAIT, KINUSKIA JA MARENKIA (L,G)

Viinisuositus: Moscato d'Asti La Vita, Italia

SUOMALAISIA PIENTILAJUUSTOJA JA VIIKUNAHILLOKETTA (L,G) 12,50€

Kolatun Valdemar Kuttucheddar, Herkkujuustolan Metsuri punahomejuusto sekä Peltolan Juustolan Blue sinihomejuusto

VIINIPAKETTI MENULLE 30 €

VIINIPAKETTI SAMPPANJAN KANSSA 44 €

Lanson Black Label 12cl

Käytämme Mimis Kotipellon puutarhan yrtejä, versoja ja syötäviä kukkia koristeena, jotka tulevat pakattuina kierrätysmuovirasioissa

L = Laktoositon
G = Gluteeniton
V = Vegaaninen

Lihojen alkuperämaat:
Nauta; Suomi
Karitsa; Suomi
Burgerpihvi (nauta); Suomi



Lisätietoja allergeeneista ja elintarvikkeista saa henkilökunnalta

Bistro ELO's à la carte

Friday and Saturday

Fall in love with Nordic flavors in a new way. Bistro Elo's menus are updated according to the best products of the season, but our beloved classics are guaranteed to stay on the list.

BISTRO ELO'S MENU

three courses 55 €
two courses 45 € (starter and main course)
children (4-12 years old) -50%

CEP MUSHROOM SOUP WITH TRUFFEL FOAM (L,G)

Wine recommendation: Coragem Chardonnay, Vidigal Wines, Portugal

or

WHITEFISH TARTARE (M,G)

Wine recommendation: Mojo, Fink & Kotzian, Austria

FRIED PIKE-PERCH, HOLLANDAISE SAUCE, GRILLED FENNEL AND CHIVE POTATOES (L,G)

Wine recommendation: Chateau du Trignon Côtes du - Rhône Viognier, France

or

OVERRIPED FINNISH LAMB NECK FROM SEA LAPLAND, DARK WHITE WINE SAUCE AND BRAISED RED GABBAGE (L,G)

Wine recommendation: Vinea Museum Crianza, Spain

MILK CHOCOLATE NEMESIS WITH SEA-BUCKTHORN (G)

Wine recommendation: Offley Tawny Port, Portugal

or

BLACKBERRY PARFAIT, CARAMEL AND MERINGUE (L,G)

Wine recommendation: Moscato d'Asti La Vita, Italy

FINNISH CHEESES AND FIG JAM (L,G) 12,50€

Waldemar goat cheese cheddar from Kolatun Juustola, Metsuri soft red rind cheese from Herkkujuustola and blue cheese from Peltolan Juustola

WINE PACKAGE FOR MENU 30 €

WINE PACKAGE WITH CHAMPAGNE 44 €

Lanson Black Label 12cl

We use herbs and eatable flowers from Mimis Kotipello as decorations. They come to the restaurant in recyclable plastic packages

L = Lactose-free
G = Gluten-Free
V = Vegan

Countries of Origin of the meat:
Beef; Finland
Lamb; Finland
Burger beef patty; Finland

More information about food allergies and ingredients from our staff

Bistro ELOn à la carte

Perjantai ja lauantai

BISTRO ELON VEGAANINEN MENU

kolme ruokalajia 55 €
 kaksi ruokalajia 45 € (alku- ja pääruoka)
 lapset (4-12v) -50%

BISTRON SALAATTI (V,G)

ELOn raikas ja ruokainen salaatti rakentuu vihreistä salaateista, paahdetusta raitajuuresta, ryväsipulista, myskikurpitsasta, fermentoidusta tomaattisalsasta, savustetusta punajuuriceemistä, palsternakkalastuista ja pikkelöidyistä sienistä

KURPITSARISOTTOA, PORTOBELLO-CONFIT JA TOMAATTIVINEGRETTEÄ (V,G)

KARPALOVAAHTOA, KINUSKIA JA JÄÄKARPALOITA (V,G)

ELOn keittiön klassikot

VALO BURGER

19 €

Hampurilainen briossisämpylällä, Roslundin Rosburger nautan jauhelihapihvillä, pekonimurulla, coleslaw-salaatilla, suolakurkulla, Koskenlaskija-juustolla ja Dijon majoneesilla

Tarjolla myös vegaanisena Beyond Meat -pihvillä tai gluteenittomana.

ELON FRITTIPERUNAT JA CHIPOTLEMAJONEESIA (V,G)

5 €

VALON LOHIKEITTO JA PAAHDETTUA MAALAHDEN LIMPPUA (L)

14/21 €

BISTRO ELON SALAATTI (V, G)

13,5/19 €

ELOn raikas ja ruokainen salaatti rakentuu vihreistä salaateista, paahdetusta raitajuuresta, ryväsipulista, myskikurpitsasta, fermentoidusta tomaattisalsasta, savustetusta punajuuriceemistä, palsternakkalastuista ja pikkelöidyistä sienistä

Käytämme Mimis Kotipellon puutarhan yrtejä, versoja ja syötäviä kukkia koristeena, jotka tulevat pakattuina kierrätysmuovirasioissa

L = Laktoositon
 G = Gluteeniton
 V = Vegaaninen

Lihojen alkuperämaat:
 Nauta; Suomi
 Karitsa; Suomi
 Burgerpihvi (nauta); Suomi



Lisätietoja allergeeneista ja elintarvikkeista saa henkilökunnalta

Bistro ELO's à la carte

Friday and Saturday

BISTRO ELO'S VEGAN MENU

three courses 55 €
 two courses 45 € (starter and main course)
 children (4-12 years old) -50%

BISTRO ELO SALAD (V,G)

The fresh & hearty ELO salad includes a variety of green salads, roasted red-and-white striped beets, eschalots, butternut squash, fermented tomato salsa, smoked beetroot cream, parsnip chips and pickled mushrooms

PUMPKIN RISOTTO WITH CONFIT PORTOBELLO MUSHROOM AND TOMATO VINAIGRETTE (V,G)

CRANBERRY FOAM WITH CARAMEL AND ICY CRANBERRIES (V,G)

ELO kitchen's Classics

VALO BURGER

19 €

Burger with brioche bread, Rosburger beef patty by Roslund, bacon, coleslaw salad, pickles, Koskenlaskija cheese and Dijon mayonnaise

Also available vegan with a Beyond Meat patty and/or gluten-free

ELO'S DEEP-FRIED POTATOES & CHIPOTLE MAYONNAISE (V,G)

5€

VALO SALMON SOUP & ROASTED RYE BREAD (L)

14/21 €

BISTRO ELO SALAD (V, G)

13,5/19 €

The fresh & hearty ELO salad includes a variety of green salads, roasted red-and-white striped beets, eschalots, butternut squash, fermented tomato salsa, smoked beetroot cream, parsnip chips and pickled mushrooms

We use herbs and eatable flowers from Mimis Kotipello as decorations. They come to the restaurant in recyclable plastic packages

L = Lactose-free
 G = Gluten-Free
 V = Vegan

Countries of Origin of the meat:
 Beef; Finland
 Lamb; Finland
 Burger beef patty; Finland

More information about food allergies and ingredients from our staff