



HELSINKI-MENU

Suomalaisten mätien maistiaiset

Viisi mätikuppia. Mäti tarjoillaan Croustades-kupissa viiriäisen munan ja smetanan kera. Menuun sisältyy kirjolohen, kylmäsavustettu kirjolohen, rasvakalan, muikun ja siian tai villakuoren mäti.

Kriter Brut Baby, Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Blanc, Ranska, 20cl.

20,00€



PARIISI-MENU

Kolme Fin de Claire -osteria Malossol-kaviaarin kera.

Joseph Perrier -shampanja, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Ranska, 18,7cl.

39,00€



MOSKOVA-MENU

Kolme Siperian sammen kaviaarikuppia. Kaviaari tarjoillaan Croustades-kupissa viiriäisen munan ja smetanan kera.

Beluga Noble -vodka, Venäjä, 4cl.

24,00€





PERINTEINEN MÄTILEIPÄ

Vaaleaa paahtoleipää, smetanaa, ruohosipulia ja valitsemasi mäti.

6,50€

MÄTIMAISTIAISET

Valitse yksi tai useampi vaihtoehdoista:
kirjoloihen mäti, kylmäsavustettu kirjoloihen mäti, rasvakalan mäti, muikun mäti, siian mäti, koiralohen mäti, kyttyrälohen mäti. Mäti tarjoillaan Croustades-kupissa, viiriäisen munan ja smetanan kera.

3,00€ / 1kpl 8,00€ / 3kpl
13,00€ / 5kpl

KAVIAARIKUPIT

Siperian sammen kaviaaria Croustades-kupista tarjoiltuna viiriäisen munan ja smetanan kera.

6,00€ / 1kpl 11,50€ / 2kpl
17,00€ / 3kpl



KAVIAARI KANANMUNAPEDILLÄ

Sammen kaviaari kruunaa kevyesti keitetyn kanamunan, johon on sekoitettu tryffelivoi. Tarjoillaan kananmunan kuoren sisällä.

8,00€ / 1kpl

15,00€ / 2kpl



CAVIAR TOAST

Tryffelivoilla voideltu paahtoleipä, kevyesti keitetty kanamuna ja valkoisen sammen kaviaaria.

55,00€ / 30g

83,00€ / 50g



OSTERIT

Osterit tarjoillaan sitruunan ja ranskalaisen Mignonette-kastikkeen kera.

FIN DE CLAIRE

Valikoimassa ranskalaiset n°2 ja suuret hollantilaiset n°1.
Maku: raikkaan merellinen

3,50€ / 1kpl 18,90€ / 6kpl

GILLARDEAU

Maailmankuulu ranskalainen Fin de Claire osteri.
Maku: pehmeä, hieman makea.

4,50€ / 1kpl

TSARSKAYA

Ranskalainen. Maku: mantelimaisen makea ja lopussa hapokas.

4,50€ / 1kpl

FIN DE CLAIRE-OSTERIT MALOSSOL-KAVIAARILLA

Tarjoillaan jääpedillä sitruunan kera.

7,50€ / 1kpl 42,90€ / 6kpl

MAISTELUMENU KAHDALLE

2 kpl Fin de Claire n°2 - voimakkaan merellinen

2 kpl Tsarskaya - pehmeä, kermainen

2 kpl Gillardeau - raikas, hieman makea

23,90€



KAVIAARILAJITELMA NELJÄN SETTI

Neljä erilaista kaviaaria tarjoiltuna samanaikaisesti on loistava tapa tutustua ja oppia arvostamaan kaviaarin persoonallisia ominaisuuksia.

10G SIPERIAN SAMPEA

10G VALKOISTA SAMPEA

10G VENÄLÄISTÄ SAMPEA "OSCIETRAA"

10G BELUGA KALUGAA

Suosittelaa 1-3 henkilölle.

75€

KAVIAARILAJITELMA VASTAKOHDAT

Kaksi täysin toisistaan poikkeavaa kaviaaria. Kontrastin avulla helposti huomattavissa, mitä makuominaisuuksia kaviaarissa arvostetaan.

30G VALKOISTA SAMPEA

Mieto, pehmeä, kermanen.

30G VENÄLÄISTÄ SAMPEA "OSCIETRAA"

Perinteinen kaviaari:
voimakas, kalainen, suolainen, merellinen.

Suosittelaa 1-4 henkilölle.

95€

Kaviaarit tarjoillaan tryffelivoideltujen vehnäkeksien tai paahtoleivän ja smetanan kera. Tarjoilun hinta 5€/henkilö.





Arkisin klo 11:00 - 15:00

Herrasmiehen lounas

OSTERIT

Kolme ranskalaista Fin de Claire -osteria

KAVIAARI

10g Siperian sammen kaviaaria

LISÄKSI

Yksi löysästi keitetty kananmuna ja paahtoleipä

30,00€ / hlö

FINLANDIA
C A V I A R
SHOP & RESTAURANT