



RESTAURANT
Kuu
— EST. 1966 —

ALKURUOKIA / STARTERS

Porotartar, graavattua keltuaista, tyrnimajoneesia ja rapeaa sipulia

Reindeer tartar with cured egg yolks, sea buckthorn mayonnaise and crispy onion

12€

Maa-artisokkaa pyreenä ja paahdettuna, mustavalkosipulituorejuustoa ja pikkelöityä punasipulia

Pureed and roasted Jerusalem artichokes with black garlic cream cheese and pickled red onion

12€

Perinteistä savulohikeittoa *

*Traditional smoked salmon soup **

12€/16€

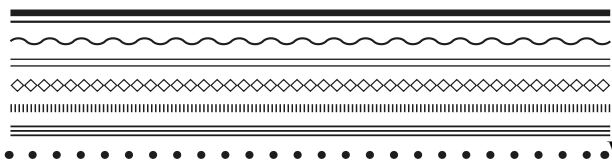
Vuohenjuustosalaattia, paahdettuja kauden juureksia, karhunvadelmahilloa ja pekaanipähkinää *

*Goat cheese salad with roasted local root vegetables, blackberry jam and pecans **

12€/16€

* Kuun perinteisiä annoksia

* *Kuu's traditional dishes*





RESTAURANT
Kuu
— EST. 1966 —

PÄÄRUOKIA / MAIN COURSES

Rukiilla leivitettyä nieriää, jääfenkolia, paahdettua palsternakkaa ja merilevä-kermaviiliä

Rye battered arctic char with fennel, roasted parsnip and sea weed sour cream

28€

Mangalitzavillaporsasta, punakaalipyreetä, porkkanaa ja porsaan paistolientä

Mangalitzaporkki punakaalipyyriä, paahdettuja porkkanaa ja mangalitzajus

28€

Perunaa, kuningasosterivinokasta, piparjuurta ja savuvoivaahtoa

Potatoes, king oyster mushrooms, horse radish and smoked butter foam

22€

Paistettua maksaa, puolukkaa ja pekonikastiketta *

*Pan fried liver with lingonberries and bacon sauce **

20€

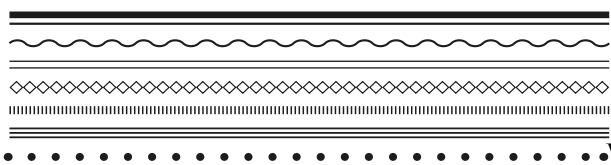
Poron ulkofileetä, selleripyreetä, sieniä ja mustaherukkakastiketta *

*Reindeer fillet with celeriac puree, mushrooms and black currant sauce **

34€

* Kuun perinteisiä annoksia

* *Kuu's traditional dishes*





RESTAURANT
Kuu
— EST. 1966 —

JÄLKIRUOKIA / DESSERTS

Tyrniposset, marinoitua tyrniä, tummaa suklaata sekä ruskeavoijäätelöä

Sea buckthorn posset with marinated sea buckthorns, dark chocolate and browned butter ice cream

11€

Suklaakakkua, pähkinäcrumblea ja minttusorbettia

Chocolate cake with nut crumble and and mint sorbet

11€

Herukanlehtijäätelöä, marinoitua punaherukkaa, puffattua tattaria ja valkosuklaa namelaka

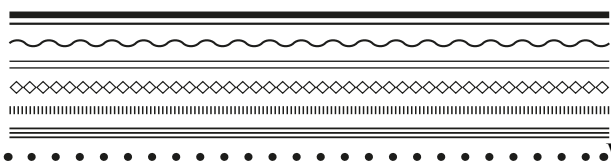
Currant leaf ice cream with marinated red currants, puffed buckwheat and white chocolate namelaka

11€

Valikoima kotimaisia juustoja ja talon hilloketta

Selection of local cheese with house compote

11€





RESTAURANT
Kuu
— EST. 1966 —

MENUT 4 RUOKALAJIA/ MENUS 4 COURSES

Kuu menu 55€

Perinteistä savulohikeittoa

Traditional smoked salmon soup

Poron ulkofileetä, selleripyreetä, sieniä ja mustaherukkakastiketta

Reindeer fillet with celeriac puree, mushrooms and black currant sauce

Kotimaista juustoa

Local cheese

Tyrniposset, marinoitua tyrniä, tummaa suklaata sekä ruskeavoijäätelöä

Sea buckthorn posset with marinated sea buckthorns, dark chocolate and browned butter ice cream

Helsinki menu 48€

Porotartar, graavattua keltuaista, tyrnimajoneesia ja rapeaa sipulia

Reindeer tartar with cured egg yolks, sea buckthorn mayonnaise and crispy onion

Rukiilla leivitettyä nieriää, jääfenkolia, paahdettua palsternakkaa ja merilevä-kermaviiliä

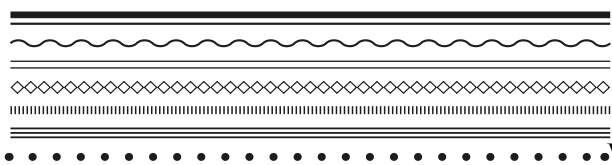
Rye battered arctic char with fennel, roasted parsnip and sea weed sour cream

Kotimaista juustoa

Local cheese

Suklaakakkua, pähkinäcrumblea ja minttusorbettia

Chocolate cake with nut crumble and and mint sorbet





RESTAURANT
Kuu
— EST. 1966 —

Chef's menu 50€

**Maa-artisokkaa pyreenä ja paahdettuna, mustavalkosipuli-
tuorejuustoa ja pikkelöityä punasipulia**

*Pureed and roasted Jerusalem artichokes with black garlic cream cheese
and pickled red onion*

**Mangalitza-villaporsasta, punakaalipyreetä, porkkanaa ja porsaan
paistolientä**

Mangalitza pork with red cabbage puree, fried carrots and mangalitza
jus

Kotimaista juustoa

Local cheese

**Herukanlehtijäätelöä, marinoitua punaherukkaa, puffattua tattaria
ja valkosuklaa namelaka**

*Currant leaf ice cream with marinated red currants, puffed buckwheat
and white chocolate namelaka*

Pyrimme huomioimaan allergiat ja ruoka-ainerajoitteet mahdollisuuksien
ja ennakkotilausten mukaisesti. Huomioitathan, että annoksemme saattavat sisältää
pähkinää ja muita allergeeneja.

*We will do our best to accommodate dietary requirements and food allergies
informed in advance. Please note, that there might be nuts or traces of nuts and other
allergens in portions.*

Ravintola Kuu

Töölönkatu 27

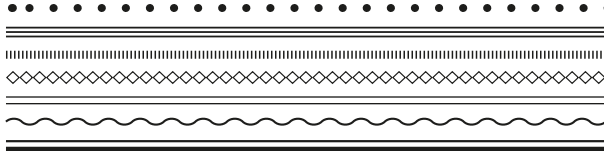
00260 HKI

puh. +358 9 2709 0973

ravintola@ravintolakuu.fi

www.ravintolakuu.fi





RESTAURANT
Kuu
— EST. 1966 —

