



KEITTIÖMESTARIMME MENUT

THE MENUS OF OUR KITCHEN MASTER

Wines combined with Carsin and Friends



Varaukset minimi 10 hengen ryhmille ja kaikille ruokailijoille yhtenäinen menuvalinta.

Hinnat ilmoitettu per henkilö. Ruokajuomat laskutetaan erikseen.

Allergiat ja ruoka-ainerajoitteet huomioidaan, kun tiedot tulleet sovituksessa aikataulussa, työläistä erikoisaterioista peritään lisämaksu 5 € / henkilö.

Rantakabinettiin ja Mäkituvalla kattausmaksu 65 € / ryhmä. Noutopöytätarjoilu.

Tilasmenuissa vuodenaika voi vaikuttaa raaka-aineiden saatavuuteen ja näin menun sisältöön.

Reservations for groups of at least 10 people and a uniform menu choice for all diners.

Prices stated per person. Food and drinks are billed separately.

Allergies and food restrictions are considered when the information is received in the agreed schedule, an additional fee of €5 per person is charged for special meals for workers.

Covering fee for Lakeside cabinet and Hilltop Villa 65 € / group. Buffet service.

In order menus, the season can affect the availability of raw materials and thus the content of the menus.

SESONKIMENU WILLISTI

Alkuun

Raikasta vihersalaattia

Kylmäsavulohi-cremé seesamikupissa

Brie-juustosalaatti

Savustettuja kokonaisia katkarapuja

Tomaatti-kurkkusalaatti avokadolla

Leipävalikoima ja voi

Pääruoaksi

Sesongeittain vaihtuva pääraaka-aine

Esimerkiksi isokauriin sisäpaistia ja
suppilovahverokastiketta

Valkosipuli-kermaperunat

Karamellisoidut kauden kasvikset

Jälkiruoka

Kauden herkkutori ja luomusmoothie

Kahvi ja tee

Hinta menulle – Price for the menu: 52 €

Valko - White

Chateau Carsin Blanc de Carsin, 75 cl
Kuiva, keskihapokas / Dry, medium
acidity

38 €

SEASON'S MENU WILD GAME

Starters

Fresh green salad

Cold-smoked salmon cream in a
sesame cup

Brie cheese salad

Smoked whole shrimp

Tomato-cucumber salad with avocado

Bread selection and butter

As a main course

Seasonally changing main ingredient

For example, venison sirloin with chanterelle sauce

Garlic cream potatoes

Caramelized seasonal vegetables

For dessert

Seasonal delicacies and organic smoothie

Coffee and tea

Puna - Red

Chateau Carsin Rouge de Carsin, 75 cl
Täyteläinen, keskitanniininen, kypsän
karpaloinen / Full-bodied, medium-
tannic, ripe cranberry

38 €



KOLME KANAA

Alkuun

Tuoresalaattia & yrttiöljyä

Uunikuivattua tomaattia ja mozzarellaa

Avocado-rapusalaattia

Pääruoaksi

Kanaa kolmella tavalla

Paistettuja Kasviksia

Kermaperunaa

Jälkiruoaksi

Crème Caramel & marjoja



THE THREE-WAY CHICKEN

Starters

Fresh salad & herb oil

Oven-dried tomato and mozzarella

Avocado crab salad

As a main course

Chicken in three different ways

Fried Vegetables

Creamy potato

For dessert

Crème Caramel & marjoja

Hinta menulle – Price for the menu: 41,50 €

Valko - White

Chateau Carsin Blanc de Carsin, 75 cl

Kuiva, keskihapokas / Dry, medium acidity

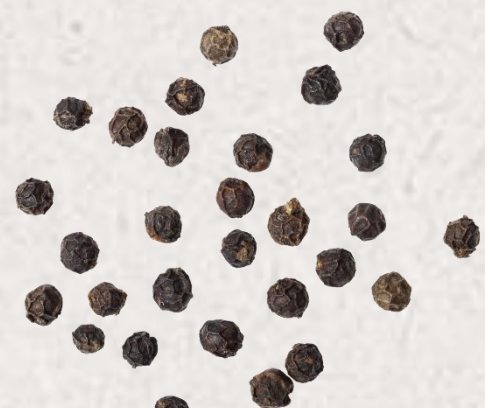
38 €

Puna - Red

Chateau Carsin Rouge de Carsin, 75 cl

Täyteläinen, keskitanniininen, kypsän karpaloinen / Full-bodied, medium-tannic, ripe cranberry

38 €



KAISLIKON KALAT

Alkuun

Tuoresalaattia

Ilmakuivattua Kinkkua

Maalaissalaattia

Viikunaa ja ricottaa

Pääruoaksi

Voissa paistettua turskaa

Sitruuna-hollandaise

Puikulaperunat

Paahdetut kasvikset

Jälkiruoaksi

Karamellisoidut uunipäärynät & vaniljajäätelö

Hinta menulle – Price for the menu: 42 €

Valko – White

Weingut Jakoby Fang des Tages, 75 cl
Raikas, kuiva, hedelmäisyyttä ja pirteät
hedelmähapot / Fresh, dry, fruity and
lively fruit acids

43 €

REED FISH

Starters

Fresh salad

Air-dried ham

Countrylander's salad

Fig and ricotta

As a main course

Cod fried in butter

Lemon hollandaise

Sticky potatoes

Roasted vegetables

For dessert

Caramelized baked pears & vanilla ice
cream

Puna – Red

Chateau Carsin Cuvée Noire, 75 cl
Täyteläinen, keskitanniininen,
mustikkainen, hennon yrttinen, kevyen
tamminen / Full-bodied, medium tannic,
blueberry notes, hint of herb, light oak
notes

45 €



KALAVALE



Alkuun

Tuoresalaattia ja Puolukkakastiketta

Grillattu tofu ja Pikkelöityjä Sieniä

Fetasalaattia

Pääruoksi

Kuha Walewska



*Kuohkeaa perunaa,
kantarellikastiketta ja
kaiken kruununa kuha.*

Paahdettuja juureksia

Jälkiruoksi

Marjapavlova

THE LIE OF A CATCH

Starters

Fresh salad and lingonberry sauce

Grilled tofu and pickled mushrooms

Feta salad

As a main course

Pike perch Walewska



*Fluffy potatoes,
chanterelle sauce and, to
top it all off, pike perch.*

Roasted root vegetables

For dessert

Berry pavlova - Meringue cake

Hinta menulle - Price for the menu: 42 €

Valko - White

Weingut Jakoby Fang des Tages, 75 cl
Raikas, kuiva, hedelmäisyttä ja pirteät
hedelmähapot / Fresh, dry, fruity and
lively fruit acids

43 €

Puna - Red

Chateau Carsin Cuvée Noire, 75 cl
Täyteläinen, keskitanniininen,
mustikkainen, hennon yrttinen, kevyen
tamminen / Full-bodied, medium tannic,
blueberry notes, hint of herb, light oak
notes

45 €



PUUTARHURIN PARHAAT

Alkuun

Raikas vihreäsalaatti

Marinoidut artisokan sydämmet

Sienisalaatti

Grillattua paprikaa ja
auringonkukanversoja

Pääruoaksi

Tomaattinen Pecorino Ravioli

Bulqur-kvinoasottoa

Kauden kasvikset

Jälkiruoaksi

Sitruuna-mascarpone mousse mansikoilla

Hinta menulle – Price for the menu: 38 €

Voidaan valmistaa 100 % vegaanisena pyydettäessä
Can be made 100 % vegan on request

Rose

Charivari La Rose Sauvage, 75 cl
Marjaisen mansikkainen rosé, kuiva /
Strawberry-like rosé, dry

36 €

THE GARDENER'S GOURMEÉ

Starters

Fresh green salad

Marinated artichoke hearts

Mushroom salad

Grilled peppers and sunflower sprouts

As a main course

Tomato Pecorino Ravioli

Bulqur Quinoa Assortment

Seasonal vegetables

For dessert

Lemon mascarpone mousse with
strawberries

Puna – Red

Chateau Carsin Cuvée Noire, 75 cl
Täyteläinen, keskitanniininen,
mustikkainen, hennon yrttinen, kevyen
tamminen / Full-bodied, medium tannic,
blueberry notes, hint of herb, light oak
notes

45 €



SAVUA JA POSSUA

Alkuun

Prässättyä siikaa & salsa verde

Savulohta & Ruohosipuli crème fraîche

Punajuurihummus

Leipäjuusto-melonisalaattia

Hölskyretiisit

Tuoresalaattia ja vadelmavinaigrette

Leipävalikoima ja voi

Pääruoaksi

BBQ Glaseerattua mureaa possua

Harissa paahdettua bataattia

Röstiperunaa hyvässä seurassa

Jälkiruoaksi

Omenastrudeli & kanelikerma

SMOKY PORK

Starters

Pressed whitefish & salsa verde

Smoked salmon & chives with crème fraîche

Beetroot hummus

Traditional bread cheese-melon salad

Horseradish marinated in vinegar

Fresh salad and raspberry vinaigrette

Bread selection and butter

As a main course

BBQ Glazed tender pork

Harissa roasted sweet potato

Roast potatoes in good company

For dessert

Apple strudel & cinnamon cream

Hinta menulle – Price for the menu: 48,50 €

Valko – White

Serre Romani Petits Grains de Folie, 75 cl
Herkullinen ja raikas viini, kuiva ja hapokas / Delicious and fresh wine, dry and acidic

47 €

Puna – Red

Chateau Carsin Rouge de Carsin, 75 cl
Täyteläinen, keskitanniininen, kypsän karpaloinen / Full-bodied, medium-tannic, ripe cranberry

38 €



POHJOISEN TUULET

Alkuun

Savuahvenmousse

Lakritsigravattua lohta

Kuusenkerkkäkurkkuja

Rucolajuureksia

Tuoresalaattia

Leipävalikoima ja voi

Pääruoaksi

Poronvartijan gratiini

Puolukkaa

Pariloituja kasviksia

Jälkiruoaksi

Lakkaposset

Kahvi & tee

THE WINDS OF THE NORTH

Starters

Smoked perch mousse

Licorice-marinated salmon

Spruce cucumbers

Arugula roots

Fresh salad

Bread selection and butter

As a main course

Reindeer guard's gratin

Lingonberry

Grilled vegetables

For dessert

Cloudberry pouches

Coffee & tea

Hinta menulle – Price for the menu: 62 €

Valko – White

Serre Romani Petits Grains de Folie, 75 cl
Herkullinen ja raikas viini, kuiva ja hapokas / Delicious and fresh wine, dry and acidic

47 €

Puna – Red

Chateau Carsin Rouge de Carsin, 75 cl
Täyteläinen, keskitanniininen, kypsän karpaloinen / Full-bodied, medium-tannic, ripe cranberry

38 €



METSÄSTÄJÄN MENU

Alkuun

Kananmunia ja savukalatäytettä

Hedelmäinen Aura-pähkinäsalaatti

Sellerisalaattia

Saksanhirvifilettä

Hölskyretiisit

Tuoresalaattia ja yrttikastiketta

Leipävalikoima ja voi

Pääruoaksi

Peuranpaistia, Tattikastiketta,

Perunamuusia, herneitä ja lähimetsän puolukkaa

Jälkiruoaksi

Kauden crumble ja kanelikermaa

Kahvi & tee

HUNTER'S MENU

Starters

Boiled eggs and smoked fish filling

Fruity blue cheese and walnut salad

Celery salad

Moose fillet

Pickled horseradish

Fresh salad and herb sauce

Bread selection and butter

As a main course

Roast deer venison, sweet potato sauce,

Mashed potatoes, peas and lingonberries from the nearby forest

For dessert

Seasonal crumble and cinnamon cream

Coffee & tea

Hinta menulle – Price for the menu: 65 €

Valko – White

Serre Romani Petits Grains de Folie, 75 cl
Herkullinen ja raikas viini, kuiva ja hapokas / Delicious and fresh wine, dry and acidic

47 €

Puna – Red

Chateau Carsin Rouge de Carsin, 75 cl
Täyteläinen, keskitanniininen, kypsän karpaloinen / Full-bodied, medium-tannic, ripe cranberry

38 €

ERÄNKÄVIJÄN JÄLJILLÄ

Alkuun

Appelsiini-fenkolisalaattia

Skagensalaattia ja paahtokolmiot

Kirsikkatomaatti-mozzarellasalaattia

Porkkanahummusta

Savukassleria ja mustaherukkahyytelöä

Tuoresalaattia

Leipävalikoima ja voita

Pääruoaksi

Lintua sesongin mukaan

Tummaa rosmariinikastiketta

Sienirisottoa

Pähkinävoilla aateloitunut mustajuuret

Jälkiruoaksi

Köyhät ritarit, mansikkahilloketta ja kermavaahtoa

Kahvia & teetä

THE HUNTER'S PATH

Starters

Orange-fennel salad

Skagen salad and roast wheat triangles

Cherry tomato-mozzarella salad

Carrot hummus

Smoked pork neck and blackcurrant jelly

Fresh salad

Bread selection and butter

As a main course

Game bird according to the season

Dark rosemary sauce

Mushroom risotto

Black carrots ennobled with peanut butter

For dessert

Famous "poor knights" fried in butter, strawberry compote and whipped cream

Coffee & tea

Hinta menulle – Price for the menu: 59,50 €

Valko – White

Weingut Jakoby Fang des Tages, 75 cl
Raikas, kuiva, hedelmäisyyttä ja pirteät hedelmähapot / Fresh, dry, fruity and lively fruit acids

43 €

Puna – Red

Domaine de Thulon La Cerise sur le Gâteau, 75 cl
Paahteiset ja kirsikkaiset aromit, runsas ja täyteläinen. / Roasted cherry aromas, rich and full taste. Also great as a dessert.

45 €

NIITTYPOSSU

Alkuun

Viikunoita ja vuohenjuustomoussea

Lohichevise

Kvinoa-kukkakaalisalaatti

Tomaatti-sipuli salaattia

Pikkelöityjä sieniä

Tuoresalaattia

Leipävalikoima ja voita

Pääruoaksi

Ibericopossua & kanttarellikastiketta

Karamellisoituja kauden kasviksia

Valkosipulikermaperunat

Jälkiruoaksi

Nuuksion suklaakakkua & vaniljajäätelöä

Kahvi & tee

THE MEADOW'S PORK

Starters

Figs and goat cheese

Cold smoked salmon

Vegetable bulgur

Tomato-onion salad

Pickled mushrooms

Fresh salad

Bread selection and butter

As a main course

Herb-glazed malted pork

Caramelized seasonal vegetables

Roast potatoes

For dessert

Nuukio' s chocolate cake and vanilla ice cream

Coffee & tea

Hinta menulle – Price for the menu: 65 €

Valko – White

Serre Romani Petits Grains de Folie, 75 cl
Herkullinen ja raikas viini, kuiva ja hapokas / Delicious and fresh wine, dry and acidic

47 €

Puna – Red

Chateau Carsin Rouge de Carsin, 75 cl
Täyteläinen, keskitanniininen, kypsän karpaloinen / Full-bodied, medium-tannic, ripe cranberry

38 €



SIIKAJÄRVEN SIIKA

Alkuun

Kauden Riistapate

Chorizoa ja porkkanaa

Vuohenjuusto-pinaattisalaattia

Jokirapu-caesar

Tyrnimarjasilakoita

Tuoresalaattia & yrttikastiketta

Leipävalikoima ja voita

Pääruoaksi

Pariloitua siikaa

Yrtti-jogurttikastike

Gratinoitua kukkakaalta

Skåneperunat

Jälkiruoaksi

Kinuskimarenkia vadelmalla

Kahvi & tee

WHITEFISH FROM THE LAKE

Starters

Game meat patée of the season

Chorizo and carrot

Goat cheese-spinach salad

Crayfish Caesar

Sea buckthorn puddings

Fresh salad & herb sauce

Bread selection and butter

As a main course

Grilled whitefish

Herb yogurt sauce

Cauliflower au gratin

Skåne potatoes

For dessert

Fudge meringue
with raspberry

Coffee & tea

Hinta menulle – Price for the menu: 61 €

Valko – White

Chateau Carsin Sauvignon Gris, 75 cl
Kuiva, leveä ja runsastuoksuinen / Dry,
broad and richly scented

40 €

Rose

Charivari La Rose Sauvage, 75 cl
Marjaisen mansikkainen rosé, kuiva /
Strawberry-like rosé, dry

36 €



HÄMÄLÄISTÄ HÄRKÄÄ

Alkuun

Leipäjuustoa ja lakkaa

Punajuuri-linssisalaattia

Sieni-papusalaattia

Täytettyjä paahtopaistirullia

Paahdettua bataattia ja rucolaa

Tuoresalaattia ja nokkospesto

Leipävalikoima ja voita

Pääruoaksi

Yrttikuorrutettua naudan marmorifilettä

Portviinikastike

Gratinoitua perunamuusia

Rakuunaporkkanaa ja ruskistettua voita

Jälkiruoaksi

Mustikkamurupiiirakkaa ja vaniljakastiketta

Kahvia & teetä

TAVASTIA'N OX

Starters

Traditional bread cheese and cloudberries

Beetroot lentil salad

Mushroom and bean salad

Stuffed roast rolls

Roasted sweet potato and arugula

Fresh salad and nettle pesto

Bread selection and butter

As a main course

Herb-coated beef marble fillet

Port sauce

Gratin mashed potatoes

Tarragon carrot and browned butter

For dessert

Blueberry crumb pie and custard

Coffee and tea

Hinta menulle – Price for the menu: 67 €

Valko – White

Serre Romani Petits Grains de Folie, 75 cl
Herkullinen ja raikas viini, kuiva ja hapokas / Delicious and fresh wine, dry and acidic

47 €

Puna – Red

Chateau Carsin Rouge de Carsin, 75 cl
Täyteläinen, keskitanniininen, kypsän karpaloinen / Full-bodied, medium-tannic, ripe cranberry

38 €



VEGLÄMYS

Alkuun

Porkkana-inkiväärishotti
Paahdettua kurpitsaa ja feta-crèmeä
Avokado-kikherne-salaattia
Paahdettua persikkaa ja leipäjuustoa
Grillattu Tofu ja paahtopaistokasviksia
Raikasta vihersalaattia
Leipävalikoima ja vegaaninen voi

Pääruoksi

Melanzane
Uunibataatit
Tsatsikia

Jälkiruoksi

Mustikkaraakakakku
Kahvia & teetä

Hinta menulle – Price for the menu: 53 €

Valko – White

Serre Romani Petits Grains de Folie, 75 cl
Herkullinen ja raikas viini, kuiva ja hapokas / Delicious and fresh wine, dry and acidic

47 €

VEG'DELICIOUS

Starters

Carrot-ginger shot
Roasted pumpkin and feta crème
Avocado-chickpea salad
Roasted peach and bread cheese
Grilled Tofu with roasted vegetables
Fresh green salad
Bread selection and vegan butter

As a main course

Melanzane
Baked sweet potatoes
Tzatziki

For dessert

Raw blueberry cake
Coffee & tea

Puna – Red

Chateau Carsin Rouge de Carsin, 75 cl
Täyteläinen, keskitanniininen, kypsän karpaloinen / Full-bodied, medium-tannic, ripe cranberry

38 €



LISÄPALVELUT

Pöytäliinavuokra (valkoinen) - 5 € / liina

Tarjoilijan vuokra - 160 € / 1,5 tuntia

DJ tai karaokejuontaja - alk. 450 € / 3 tuntia

Musiikki räätälöitynä tilaisuuteen - 50 €

Asiakkaalla mahdollisuus Cast- toistoon yleisissä tiloissa ilman lisämaksua

Yksityinen tila jatkoille (Hopeapaju) - alk. 300 € / ilta

Hopeapajun baari - alk. 350 € / ilta

LISÄRUOKAILUTARJOILU

Lisäkahvitus - 5 € / henkilö

Tilaukaskakku - alkaen 6,50 € / henkilö

Karkkibuffet - 4 € / henkilö

Vaahtokarkkibuffet - 4,50 € / henkilö

Avecit ja muut alkoholilliset juomat erikseen tilattavissa tilaan.

ADD-ONS

Tablecloth rental (white) - 5 € / cloth

Waiter rent - 160 € / 1.5 hours

DJ or karaoke presenter - from 450 € / 3 hours

Music tailored to the occasion - 50 €

The customer has the option of Cast playback in public areas without extra charge

Private space for the continuation (Hopeapaju) - from 300 € / night

Hopeapaju bar - from 350 € / night

ADD-ON SERVINGS

Additional coffee - 5 € / person

Custom cake - from 6.50 € per person

Candy buffet - 4 € / person

Marshmallow buffet - 4.50 € / person

Avec's and other alcoholic drinks can be ordered separately for the dinner.

Introduction to Winery Carsin & Friends

Chateau Carsin, nestled in the picturesque Cadillac Côtes de Bordeaux region, has been a beacon of authentic, handcrafted wines for over 30 years. Owned by the Berglund family since 1990, the winery is now under the expert guidance of Nea Berglund, who has been producing wines with a deep respect for nature and authenticity since 2015. Chateau Carsin's commitment to organic farming, certified since 2016, ensures that every bottle reflects the pure essence of its terroir.

The winery produces a diverse range of wines, including crisp and fruity dry whites, berry-rich rosés, full-bodied reds, and luscious, sweet wines. Additionally, they offer non-alcoholic grape juice, barrel-aged balsamic vinegar, and a variety of fruits and vegetables, all harvested with the help of Finnish volunteers.

How Winery Carsin & Friends Fits in Hotel Nuuksio

Hotel Nuuksio, located in the serene surroundings of Nuuksio National Park, provides an ideal setting for enjoying the exquisite wines of Chateau Carsin. The hotel's commitment to offering a tranquil and nature-immersed experience aligns perfectly with the organic and sustainable ethos of Carsin & Friends.

Guests at Hotel Nuuksio can savor these exceptional wines in a setting that enhances their natural flavors. Whether enjoying a glass by the lake, pairing wines with locally sourced dishes in the hotel's restaurant or celebrating a special occasion in one of the hotel's versatile event spaces, the wines of Carsin & Friends add a touch of elegance and authenticity to every moment.

