



## 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.

Tilausmenuissa 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 menu's.

## KOLME KANAA

### Alkuun

Tuoresalaattia & yrttiöljyä

Uunikuivattua tomaattia ja mozzarella

Avocado-rapusalaattia

### Pääruoksi

Kanaa kolmella tavalla

Paistettuja Kasviksia

Kermaperunaa

### Jälkiruoksi

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

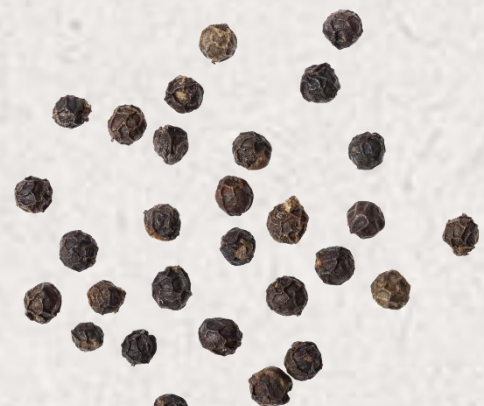
38 €

### 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

### Jälkiruoaksi

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, hedelmäisyyttä 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

### Pääruoksi

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

### Pääruoksi

BBQ Glaseerattua mureaa possua  
Harissa paahdettua bataattia  
Röstiperunaa hyvässä seurassa

### Jälkiruoksi

Omenastruudeli & 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

Lakritsigraavattua 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

### Pääruoksi

Peuranpaistia, Tattikastiketta,

Perunamuusia, herneitä ja lähimetsän puolukkaa

### Jälkiruoksi

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

### Pääruoksi

Lintua sesongin mukaan  
Tummaa rosmariinikastiketta  
Sienirisottoa  
Pähkinävoilla aateloitunut mustajuuret

### Jälkiruoksi

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

### Pääruoksi

Ibericopossua & kanttarellikastiketta

Karamellisoituja kauden kasviksia

Valkosipulikermaperunat

### Jälkiruoksi

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

### Pääruoksi

Pariloitua siikaa

Yrtti-jogurttikastike

Gratinoitua kukkakaalta

Skåneperunat

### Jälkiruoksi

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

## Pääruoksi

Yrttikuorrutettua naudan marmorifilettä  
Portviinikastike  
Gratinoitua perunamuusia  
Rakuunaporkkanaa ja ruskistettua voita

## Jälkiruoksi

Mustikkamurupiirakkaa 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

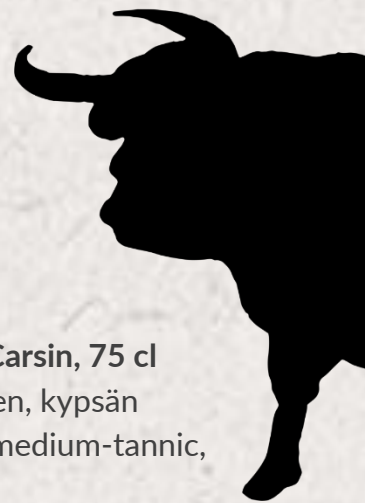
## Hinta menulle – Price for the menu: 67 €

### 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**

**Tilaukakku – 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.

