

STARTERS/ALKUPALAT

TASTING PLATTER FROM FINLAND Cold-smoked salmon, smoked reindeer, smoked whitefish mousse, Finnish baked cheese, cloudberry jam, pickled chantarelles, crispy rye bread and malted rye loaf
MALTED BREAD WITH PIKE Malted rye loaf with pike paté and beetroot

MAINS/PÄÄRUOAT

SAUTEED REINDEER Traditional sauteed reindeer, mashed potatoes and lingonberries
WHITEFISH AND VEGETABLES Whitefish with parsnip puree, roasted seasonal vegetables and hollandaise sauce
VEGETARIAN SALAD Salad with roasted vegetables, apple and Mifu* <i>*Dairy-based meat substitute.</i>
CHICKEN SALAD Salad with roasted vegetables, apple and chicken
SALMON SOUP Creamy salmon soup
REINDEER FILLET Reindeer fillet, mashed potatoes, root vegetables and dark rosemary sauce

SUOMEN MAKUJA Kylmäsavulohta, savuporoa, savusiikakreemiä, leipäjuustoa, lakkahilloa, pikkelöityjä kantarelleja, rapeita jälkiuunilastuja ja Maalahden limppua	20,90
SAARISTOLAISLEIPÄ HAUKITÄYTTEELLÄ Ruisleipä pehmeällä haukipateella ja punajuurella	9,90

PORONKÄRISTYS Perinteinen poronkäristys, oman keittiön perunamuusia ja puolukoita	24,90
SIIKAA JA KAUDEN KASVIKSIA Paistettua siikaa, palsternakkapyreetä, paahdettuja kauden kasviksia ja hollandaisekastiketta	28,90
SALAATTI Salaatti paahdetuista kasviksista, omenasta ja Mifusta** <i>Maitopohjainen lihankorvike</i>	19,90
KANASALAATTI Salaatti paahdetuista kasviksista, omenasta ja kanasta	22,90
KERMAINEN LOHIKEITTO Kermainen lohikeitto	19,90
PORONFILEE Poronfilee, oman keittiön perunamuusia, juureksia ja rosmariinikastiketta	31,50

PIZZA & PASTA

SAVOURY AND SWEET PIZZA Goat cheese, beetroot, pine nuts, rocket, and honey
PREMIUM REINDEER PIZZA Smoked reindeer, chantarelles, red onion and rocket
CHANTERELLE PASTA Creamy chantarelle pasta Add chicken +4,00€ or reindeer fillet +6,60€

BURGERS/HAMPURILAISET

REINDEER BURGER Brioche bun, reindeer patty, white cheddar cheese, bacon mayonnaise fresh lettuce and marinated cucumbers. Served with crispy fries.
CLASSIC BURGER Brioche bun, beef patty, white cheddar cheese, aioli, and fresh lettuce and marinated red onions. Served with fries.

SIDE ORDERS/RUOAN SEURAKSI

MIXED LETTUCE AND VINAIGRETTE
RUSTIC CHIPS
BASKET OF FRESHLY BAKED BREAD AND BUTTER
CRISPY BACON TO YOUR BURGER

PIZZA SUOLAISTA JA MAKEAA Vuohenjuustoa, punajuurta, pinjansiemeniä, rucolaa ja hunajaa	22,50
PREMIUM POROPIZZA Lämminsavuporoa, kantarelleja, punasipulia ja rucolaa	22,90
KANTARELLIPASTA Kermainen kantarellipasta Lisää kana +4,00 € tai poronfilee +6,60 €	19,90

POROHAMPURILAINEN Briosisämpylän välissä poropihvi, vaaleaa cheddarjuustoa, pekonimajoneesia, sekä raikasta salaattia sekä oman keittiön pikkelöimää kurkkua, Lisukkeena rapeita ranskalaisia.	27,90/31,40
KLASSIKKOHAMPURILAINEN Briosisämpylän välissä mehevä naudanlihapihvi, vaaleaa cheddarjuustoa, aiolia, raikasta salaattia sekä oman keittiön marinoimaa punasipulia. Lisukkeena rapeita ranskalaisia.	24,50/29,90

RAIKKAITA SALAATTEJA JA VINAIGRETTEA	4,90
MAALAISSRANSKANPERUNOITA	4,90
TUORE LEIPÄKORI JA VOITA	2,00
RAPEAA PEKONIA	3,00

BEVERAGE/JUOMAT

WHITE WINE/VALKOVIINIT:	12cl
Spurnasen Riesling Vegan	9,50
Sancerre Brevin	14,00
Arthur Metz Gewürztraminer	9,80
Plan B Chardonnay	11,90
Farmhouse White	11,40
Depende Albariño	9,20

RED WINE/PUNAVIINIT:	
Rosso di Montalcino	9,60
Paxton Now Shiraz	11,80
Navarro Correas Malbec	12,50
Pfaffl Roten Zweigelt	9,50
Tiki Estate Pinot Noir	11,40
Château de Fesles Cabernet Franc	9,00

SPARKLING WINE/KUOHUVIINI:	
Sgajo Prosecco	10,30
Vilarnau Cava Brut Rosé	8,60
Castelnau Champagne Brut	15,60

BEER/OLUET:	35cl	50cl
Aura Dark IV	8,50	
Lahden Erikois IPA	7,60	
Lahden Erikois Vehnä 5%		9,90
Krušovice Imperial		10,10
DRAUGHT/HANOISSA:	35cl	50cl
Lapin Kulta III	7,60	10,10
Lapin Kulta IV	8,40	10,40
Heineken	8,90	10,50
	40cl	Pint
Lapin Kulta PURE Luomu (organic)	8,30	10,50

FLY INN FEATURING/ FLY INN VIERAILIJAMENU: BISTRO O MAT

LAMB SERVED IN TWO WAYS Stewed and grilled lamb, parsnip purée, hollandaise sauce, dark shallot sauce and apple muesli	KARITSAA KAHDELLA TAVALLA Haudutettua ja parilalla paistettua karitsaa, palsternakkapyrettä, hollandaisekastiketta sekä tummaa salottisipulikastiketta ja omenamysliä	30,90
SALMON PIZZA Cold-smoked salmon, spring onion, capers and spinach	LOHIPIZZA Kylmäsavustettua kirjolohta, kevätsipulia, kapriksia ja pinaattia	22,90
GAMBAS PARIS King prawns, aioli, parmesan and goat cheese with lettuce	GAMBAS PARIS Salaattipedillä jättikatkaravun pyrstöjä, aiolia, parmesan - ja vuohenjuustoa	25,70
GRILLED COD Grilled cod, mashed potato, and fennel sauce	GRILLATTUA TURSkaa Grillattua turskaa, perunamuusia ja kuohkeaa fenkoliastiketta	26,50
BLUEBERRY SORBET Blueberry sorbet, blueberry muesli with thyme and elderflower-vanilla cream	MUSTIKKASORBETTIA Mustikkasorbettia, timjamilla maustettua mustikkamysliä ja seljankukka-vaniljakreemiä	7,40

BISTRO O MAT,THE GEM OF KIRKKONUMMI, is the owners Päivi and Marko Palovaara's tribute to delicious food. The restaurant serves carefully prepared contemporary food leaning on Scandinavian and French cuisine. They favour organic and local ingredients in their cooking. The restaurant's wine list features organic wines as well as wines that meet the principles of sustainable development. Marko created an interesting menu for Fly Inn, which naturally also combines Scandinavian and French flavours just as the menu in Bistro O mat.

BISTRO O MAT, THE GEM OF KIRKKONUMMI, Bistro O mat on Kirkkonummen "Helmeksi" kutsuttu ravintoloit-sijapariskunta Päivi ja Marko Palovaaran taidonnäyte kaikille hyvän ruuan ystäville. Ravintola tarjoaa huolellisesti valmis-tettua nykyaikaista ruokaa pohjoismaisen ja ranskalaisen keittiön perinteisiä valmistustapoja kunnioittaen. Raaka-aineissa suositaan kotimaisia lähituottajia ja luomua. Myös ravintolan viinilistalta voi valita niin luomuviinejä kuin kestävän kehityksen viinejäkin. Fly Inniin Marko suunnitteli mielenkiintoisen menun tietysti taidokkaasti pohjoismaisia ja ranskalaisia makuja yhdistellen - aivan kuten Bistro O Matissakin.

PLEASE ASK ABOUT SPECIAL DIETS AND CHILDREN'S MENU FROM OUR STAFF.
Kysy erikoisruokavaloista tarjoilijoiltamme.

You may now pay with Finnair Plus points. Your Finnair Plus card entitles you to two points per euro each time you spend 15 EUR or more.



Voit nyt maksaa ostoksesi Finnair Plus - pisteillä. Esittämällä Finnair Plus - korttisi saat kaksi pistettä euroa kohden jokaisesta 15 EUR tai yli menevästä ostoksesta.



TELL US HOW WE DID TODAY.
To enter our prize draw. www.eatonthemove.com/fi see website for terms and conditions. No purchase necessary, registration required.

Voita ipad osoitteessa www.eatonthemove.com/fi kerro meille käynnistäsi ja osallistu arvontaan. Katso verkkosivuilta käyttöehdot. Ei ostopakkoa, osallistuminen edellyttää rekisteröitymistä.

