

## ЗАКУСКА/开胃菜

<b>Вкусы Финляндии</b> Лосось холодного копчения, копченая оленина, крем из копченого сига, лапландский домашний сыр, варенье из морошки, маринованные лисички, хрустящие ржаные чипсы и каравай Maalahti	<b>品赏芬兰美食</b> 冷熏三文鱼、熏制麋鹿肉、熏白鲑鱼慕斯、芬兰烤芝士、黄莓果酱、腌制鸡油菌、脆皮黑面包搭配麦芽黑面包	20,90
--	---	-------

<b>Ржаной хлеб с мягким паштетом из щуки и свеклой</b>	<b>麦芽黑面包搭配梭子鱼酱和甜菜根</b>	9,90
--	------------------------	------

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/主菜

<b>Традиционное жаркое из оленины, фирменное картофельное пюре и брусника</b>	<b>传统煎制麋鹿肉搭配土豆泥和越橘</b>	24,90
---	------------------------	-------

<b>Салат из печеных овощей, яблока и заменителя мяса Mifu плюс кура +3,00€</b>	<b>沙拉搭配烤时蔬、苹果和 Mifu*</b> *以牛奶为原料的代乳品 加鸡肉 +3,00€	19,90
--	---	-------

<b>Жареный сиг, пюре из пастернака, запеченные сезонные овощи и голландский соус</b>	<b>白鲑鱼搭配欧洲防风草泥、烤时蔬和荷兰酱</b>	28,90
--	----------------------------	-------

<b>Филе оленины, фирменное картофельное пюре, корнеплоды и темный соус с розмарином</b>	<b>麋鹿肉片搭配土豆泥、根菜和深色迷迭香酱</b>	31,50
---	----------------------------	-------

<b>Сливочный суп из лосося</b>	<b>奶油三文鱼汤</b>	19,90
--------------------------------	---------------	-------

## ПИЦЦА И МАКАРОНЫ/披萨和意大利面

<b>СОЛЕНОЕ И СЛАДКОЕ</b> Козий сыр, свекла, кедровые орешки, руккола и мед	<b>酸甜口感</b> 山羊奶酪、甜菜根、松子、芝麻菜配蜂蜜	22,50
---	-----------------------------------	-------

<b>PREMIUM ОЛЕНИНА</b> Оленина горячего копчения, лисички, красный лук и руккола	<b>附加菜</b> 熏麋鹿肉、鸡肉菌、红洋葱搭配芝麻菜	22,90
---	---------------------------------	-------

<b>ПАСТА С ЛИСИЧКАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b> плюс кура +4,00€ плюс филе оленины +6,60€	<b>奶油蘑菇意面</b> 鸡肉 +4,00 € 加麋鹿肉片 +6,60 €	19,90
--	--	-------

## БУРГЕРЫ/汉堡

<b>ОЛЕНИНА</b> Между двумя половинками булочки бриошь: котлета из оленины, белый чеддер, майонезный соус с беконом, а также свежий салат и фирменные пикули из огурцов. Подается с хрустящим картофелем фри..	<b>麋鹿肉</b> 奶油面包、麋鹿肉饼、白切达、培根蛋黄酱搭配新鲜生菜、番茄和拌黄瓜。搭配薯条。	27,90/31,40
--	--	-------------

<b>КЛАССИКА</b> Между двумя половинками булочки бриошь: сочная говяжья котлета, светлый чеддер, соус айоли, свежий салат, а также фирменный маринованный красный лук. Подается с хрустящим картофелем фри.	<b>经典餐</b> 奶油面包、牛肉饼、白切达奶酪、蒜泥蛋黄酱搭配新鲜生菜和拌红洋葱。搭配薯条。	24,50/29,90
---	---	-------------

## ГАРНИРЫ/副菜

<b>СВЕЖИЕ САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТНАЯ ЗАПРАВКА</b>	<b>生菜配醋</b>	4,90
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b>	<b>手工薯条</b>	4,90
<b>КОРЗИНКА СО СВЕЖИМ ХЛЕБОМ И СЛИВОЧНОМ МАСЛО</b>	<b>新鲜烤面包篮搭配黄油</b>	2,00
<b>ХРУСТЯЩИЙ БЕКОН</b>	<b>汉堡上有脆皮培根</b>	3,00

## НАПИТКИ/饮料

<b>БЕЛОЕ ВИНО/ 白葡萄酒</b>	<b>12cl</b>
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

<b>КРАСНОЕ ВИНО/ 红葡萄酒</b>	
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

<b>ИГРИСТОЕ ВИНО/ 气泡酒</b>	
Sgajo Prosecco	10,30
Vilamau cava Brut Rosé	8,60
Castelnaud Champagne Brut	15,60

<b>ПИВО/ 啤酒</b>	<b>35cl</b>	<b>50cl</b>
Aura Dark IV	8,50	
Lahden Erikois IPA	7,60	
Lahden Erikois Vehnä 5%	9,90	
Krušovice Imperial	10,10	

<b>В БУТЫЛКАХ/ 瓶装酒</b>	<b>35cl</b>	<b>50cl</b>
Lapin Kulta III	7,60	10,10
Lapin Kulta IV	8,40	10,40
Heineken	8,90	10,50
	<b>40cl</b>	<b>Pint</b>
Lapin Kulta PURE Luomu (organic)	8,30	10,50

## FLY INN FEATURING: BISTRO O MAT

<b>ЯГНЕНОК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ДВУМЯ СПОСОБАМИ</b> Ягненок томленый и ягненок, жаренный на решетке, пюре из пастернака, голландский соус, темный соус с луком-шалот, яблочные мюсли	<b>两种做法的羊肉</b> 炖羊肉和烤羊肉、欧洲防风草根佐餐酱、荷兰酱、黑葱酱配苹果什锦	30,90
--	--	-------

<b>ПИЦЦА С ФОРЕЛЬЮ</b> Радужная форель холодного копчения, зеленый лук, каперсы и шпинат	<b>三文鱼披萨</b> 冷熏三文鱼搭配嫩洋葱、酸豆和菠菜	22,90
---	----------------------------------	-------

<b>GAMBAS PARIS</b> Хвосты гигантских креветок, козий сыр, айоли, салат, пармезан и чесночный хлеб по-деревенски, обжаренный на гриле	<b>巴黎明虾</b> 烤虾、山羊奶酪、生菜、意大利干酪、蒜泥蛋黄酱和烤蒜蓉面包	25,70
--	---	-------

<b>ТРЕСКА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ГРИЛЕ, ЛАПЛАНДСКИЙ КАРТОФЕЛЬ И ВОЗДУШНЫЙ СОУС ИЗ ФЕНХЕЛЯ</b>	<b>烤鳕鱼、土豆泥配茴香酱</b>	26,50
---	--------------------	-------

<b>ЧЕРНИЧНЫЙ СОРБЕТ, ЧЕРНИЧНЫЕ МЮСЛИ, ПРИПРАВЛЕННЫЕ ТИМЬЯНОМ И КРЕМ ИЗ БУЗИНЫ С ВАНИЛЬЮ</b>	<b>蓝莓冰沙、蓝莓什锦配百里香和桂花香草奶油</b>	7,40
---	-----------------------------	------

Бистро O mat – это «жемчужина Киркконумми». Так называют в городе семейный ресторан Пяйви и Марко Паловаара, который по праву считается образцом кулинарного искусства для всех любителей вкусной еды. Ресторан славится тщательно приготовленными блюдами, сочетающимися в себе как современность, так и уважение к традициям скандинавского и французского кулинарного искусства. Рестораторы отдадут предпочтение финским продуктам местных производителей и органическим ингредиентам. В винной карте ресторана представлены как органические вина, так и вина, изготовленные по принципу устойчивого развития. Для ресторана Fly Inn Марко разработал интересное меню с искусным сочетанием скандинавских и французских вкусов – в точности, как и в бистро O mat.

Bistro O mat, the Gem of Kirkkonummi 是其所有者 Päävi 和 Marko Palovaara 对美食致敬的礼物。餐厅供应精心准备的以斯堪的纳维亚和法国美食为主的现代美食。他们喜欢在自己的烹饪食物中添加有机原料或当地特色。餐厅的菜单上包括有机葡萄酒以及符合可持续发展原则的葡萄酒。Marko 为 Fly Inn 创造了一个有趣的菜单，自然也结合了斯堪的纳维亚和法国风味，就像 Bistro O mat 的菜单一样。



Спрашивайте вкусное детское Меню у официанта!  
请看我们的美味儿童菜单!

Теперь вы можете оплатить заказ баллами finnpair plus. Предъявите свою карту finnpair plus, и тогда на нее будут зачислены 2 балла за каждый потраченный евро при условии, что стоимость покупки составляет не менее 15 €.



芬兰航空 (FINNAIR PLUS)您现在可以用芬兰航空积分支付。通过出示您的芬兰航空卡，购买超过 15 欧元的每欧元都将获得两积分。



Выиграйте планшет iPad на сайте: [www.eatonthemove.com/fi](http://www.eatonthemove.com/fi) Поделитесь своим мнением о Посещении нашего ресторана и Примите участие в розыгрыше. Полные условия смотрите на Сайте. Участие в розыгрыше Не обязывает вас совершать Покупку. Для участия требуется Регистрация.

对我们进行评价并参与抽奖 [www.eatonthemove.com/fi](http://www.eatonthemove.com/fi) 查看网站上的条款与条件无需购买，但须注册