

micke's

WINE & DINE

SUOMEKSI
2026

ALKURUOAT

Micke's Skagen

Skagen Katkaravuista,
Rapeaa perunaa ja Sitruunageeliä



15 €

Quinta de Santiago - Vinho Verde Alvarinho 2022

Tartar

Naudan Tartar, Keltuaiskreemiä,
Friteerattua kaprista ja Parmesaania



15 €

2022 Langhe Nebbiolo "Carlin", Cantina Tre Pile

Etanat Aurajuustolla

Briossi ja Yrttisalaatti



15 €

Domaine Y G Santeney Blanc Sous la Roche

Savuporkkanatartar

Rapeaa perunaa, Vegaanikreemiä, Sitruunageeliä



12 €

Herr Mehling Riesling Organic 2022

PÄÄRUOAT

Pippuripihvi

Naudan sisäfile 200g, Pippurikastiketta ja Ranskalaiset perunat



33 €

2020 Taurasi, Feudi di San Gregorio

Entrecôte Bordelaise

Naudan Entrecôte 300g, Bordelaisekastiketta ja Ranskalaiset perunat



34 €

2017 Château Malmaison, Baron Edmond de Rothschild

Karitsa Calvados

Haudutettu Karitsanpotka, Calvadoskastiketta, Palsternakkaa ja Omenaa



32 €

Côtes du Rhône Rouge 2021

Päivän Kala

Sahramilla maustettu kalaliemi, Perunaa, Fenkolia ja Rouille



30 €

Herr Mehling Riesling Organic 2022

Paahdettu Selleri

Linssi-siemencrumble, Broccoliinia ja Pikkelöityä omena-sellerisalaattia



25 €

Grüner Veltliner Strass 2023

LISUKKEET

5 € / kpl

Vihreä Salaatti Dijon-Vinegretillä



Kauden Kasviksia



Ranskalaiset Perunat Aiollilla



JÄLKIRUOAT

12 € / kpl

Crème Brûlée

Tuoreita marjoja



2020 Sauternes, Maison Sichel

Suklaabrownie

Suolakaramellia ja Vaniljajäätelöä



1991 Colheita, Dalva

Seljankukkasorbet

Financier ja Tuoreita marjoja



2020 Suven Taika, Ainoa Winery

Allergeenitiedot

Keittiössä käsitellään useita eri raaka-aineita, joten ristikontaminaatioriski on mahdollinen. Lisätietoja saat henkilökunnalta.



Maitoproteiini



Äyriäinen



Seesam



Laktoosi



Sinappi



Selleri



Gluteeni



Nilviäinen



Sipuli



Kananmuna



Pähkinä



Vegaaninen



Kala



Soija

Lihamenu

Tartar

Naudan Tartar, Keltuaiskreemiä,
Rapeaa kaprista ja Parmesaania

Pippuripihvi

Naudan sisäfile 200g, Pippurikastike ja
Ranskalaiset perunat

Suklaabrownie

Suolakaramellia ja Vaniljajäätelöä

49 €

Viinit menulle 29 €

Kasvismenu

Savuporkkanatartar

Rapeaa perunaa, Vegaanikreemiä,
Sitruunageeliä

Paahdettu Selleri

Linssi-siemencrumble, Broccoliinia ja
Pikkelöityä omena-sellerisalaattia

Crème Brûlée

Tuoreita marjoja

45 €

Viinit menulle 29 €

Kalamenu

Micke's Skagen

Skagen Katkaravuista,
Rapeaa perunaa ja Sitruunageeliä

Päivän Kala

Sahramilla maustettu Kalaliemi, Peruna,
Fenkoli ja Rouille

Seljankukkasorbet

Financier ja Tuoreita marjoja

49 €

Viinit menulle 29 €

micke's

WINE & DINE

IN ENGLISH
2026

STARTERS

Micke's Skagen

Shrimp Skagen, Crispy Potato and Lemon Gel



15 €

Quinta de Santiago - Vinho Verde Alvarinho 2022

Tartar

Beef tartare, Egg Yolk Cream,
Crispy Capers and Parmesan



15 €

2022 Langhe Nebbiolo "Carlin", Cantina Tre Pile

Escargots with Blue Cheese

Brioche and Herb Salad



15 €

Domaine Y G Santeney Blanc Sous la Roche

Smoked Carrot Tartare

Crispy Potato, Vegan Cream and Lemon Gel



12 €

Herr Mehling Riesling Organic 2022

MAIN COURSES

Pepper Beef

Beef Tenderloin 200g, Pepper Sauce and French Fries



33 €

2020 Taurasi, Feudi di San Gregorio

Entrecôte Bordelaise

Beef Entrecôte 300g, Bordelaise Sauce and French Fries



34 €

2017 Château Malmaison, Baron Edmond de Rothschild

Calvados Lamb Shank

Braised Lamb Shank, Calvados Sauce,
Parsnip and Apple



32 €

Côtes du Rhône Rouge 2021

Catch of the Day

Saffron Fish Broth, Potato, Fennel and Rouille



30 €

Herr Mehling Riesling Organic 2022

Roasted Celeriac

Lentil and Seed Crumble, Broccolini and Pickled Apple
and Celeriac salad



25 €

Grüner Veltliner Strass 2023

SIDES

5 € / each

Green salad with Dijon vinaigrette



Seasonal Vegetables



French fries with Aioli



DESSERTS

12 € / each

Crème Brûlée

Fresh Berries



2020 Sauternes, Maison Sichel

Chocolate Brownie

Salted Caramel and Vanilla Ice Cream



1991 Colheita, Dalva

Elderflower Sorbet

Financier and Fresh Berries



2020 Suven Taika, Ainoa Winery

Allergen Information

Please note that our kitchen handles a variety of ingredients; therefore, cross-contamination may occur. For more information, please feel free to inquire with our staff.



Milk protein



Shellfish



Sesame



Lactose



Mustard



Celery



Gluten



Mollusc



Onion



Egg



Nut



Vegan



Fish



Soy

Meat Delights Menu

Tartar

Beef tartare, Egg Yolk Cream,
Crispy Capers and Parmesan

Pepper Beef

Beef Tenderloin 200g, Pepper Sauce
and French Fries

Chocolate Brownie

Salted Caramel and Vanilla Ice Cream

49 €

Wines for the Menu 29 €

Fish Delights Menu

Micke's Skagen

Shrimp Skagen, Crispy Potato and
Lemon Gel

Catch of the Day

Saffron Fish Broth, Potato, Fennel
and Rouille

Elderflower Sorbet

Financier and Fresh Berries

49 €

Wines for the Menu 29 €

Garden Harvest Menu

Smoked Carrot Tartare

Crispy Potato, Vegan Cream, and Lemon Gel

Roasted Celeriac

Lentil and Seed Crumble, Broccolini & Pickled apple
and Celeriac salad

Crème Brûlée

Fresh berries

45 €

Wines for the Menu 29 €

micke's

WINE & DINE

PÅ SVENSKA
2026

FÖRRÄTTER

Micke's Skagen

Skagenröra, Krispig potatis och Citrongel



15 €

Quinta de Santiago - Vinho Verde Alvarinho 2022

Tartar

Råbiff på nötkött, Äggulekräm,
Krispig kapris och Parmesan



15 €

2022 Langhe Nebbiolo "Carlin", Cantina Tre Pile

Sniglar med Blåmögelost

Brioche och Örtsallad



15 €

Domaine Y G Santeney Blanc Sous la Roche

Rökt morotstartar

Krispig potatis, Vegankräm, Citrongel



12 €

Herr Mehling Riesling Organic 2022

HUVUDRÄTTER

Pepparbiff

Oxfile 200g, Pepparsås och Pommes frites



33 €

2020 Taurasi, Feudi di San Gregorio

Entrecôte Bordelaise

Entrecôte av nötkött 300g, Bordelaisesås och Pommes frites



34 €

2017 Château Malmaison, Baron Edmond de Rothschild

Calvados Lammlägg

Bräserad lammlägg, Calvadosås, Palsternacka och Äpple



32 €

Côtes du Rhône Rouge 2021

Dagens Fisk

Saffran fiskbuljong, Potatis, Fenkål och Rouille



30 €

Herr Mehling Riesling Organic 2022

Rostad Rotselleri

Lins- och fröcrumble, Broccoli och Picklad äppel- och Sellerisallad



25 €

Grüner Veltliner Strass 2023

TILLBEHÖR

5 € / st

Grönsallad med Dijonvinägrett



Säsongens grönsaker



Pommes frites med Aioli



EFTERRÄTTER

12 € / st

Crème Brûlée

Färska bär



2020 Sauternes, Maison Sichel

Chokladbrownie

Saltkaramell och Vaniljglass



1991 Colheita, Dalva

Fläderblomssorbet

Financier och Färska bär



2020 Suven Taika, Ainoa Winery

Information om allergener

I köket hanteras olika ingredienser, vilket innebär risk för korskontaminering. Fråga gärna personalen om du vill ha mer information.



Mjölprotein



Skaldjur



Sesam



Laktos



Senap



Selleri



Gluten



Blötdjur



Lök



Ägg



Nöt



Vegan



Fisk



Soja

Köttmeny

Tartar

Råbiff på nötkött, Äggulekräm,
Krispig kapris och Parmesan

Pepparbiff

Oxfile 200g, Pepparsås och Pommes frites

Chokladbrownie

Saltkaramell och Vaniljglass

49 €

Viner till menyn 29 €

Vegetarisk meny

Rökt morotstartar

Krispig potatis, Vegankräm, Citrongel

Rostad Rotselleri

Lins- och fröcrumble, Broccoli och
Picklad äppel- och sellerisallad

Crème Brûlée

Färska bär

45 €

Viner till menyn 29 €

Fiskmeny

Micke's Skagen

Skagenröra, Krispig potatis och Citrongel

Dagens Fisk

Saffran fiskbuljong, Potatis, Fenkål och Rouille

Fläderblomssorbet

Financier och Färska bär

49 €

Viner till menyn 29 €