

HOTEL OSCAR

Vankaus



Alkuruoat

VALKOSIPULILEIPÄ 5,90 € | L, L-OVEG (G)
Grillattua talon leipää, parmesaanijuustoa ja
valkosipuli- yrttimaustevoita

HIILLOSTETTUA MYSKIKURPITSAA 7,90 € | VEG G
Porkkanahummusta, granaattiomenaa,
savupaprikaöljyä ja valkolupiininversoa
Viinisuositus: Nett Riesling Tradition | Saksa
12 cl | 9,70 € 16 cl | 13,00 € plo | 61,00 €

SAVUSTETTUA PALSTERNAKKAKEITTOA 8,90 € | L G
Omenavaahtoa ja murennettua prosciuttoa
Viinisuositus: Resolution Bay | Uusi-Seelanti
12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € plo | 59,00 €

KANTTARELLIRISOTTOA 9,90 € | L, G
Hunajapaahdettua possunkylkeä ja pikkelöityä punasipulia
Viinisuositus: Rabl Grüner Veltliner | Itävalta
12 cl | 8,80 € 16 cl | 11,70 € plo | 55,00 €

SOKERISUOLATTUA LOHTA 10,90 € | L (G)
Ruismurua, wasabimoussea, mätää,
pikkelöityä kurkkua ja piimä- tillikastiketta
Viinisuositus: Nett Riesling Tradition | Saksa
12 cl | 9,70 € 16 cl | 13,00 € plo | 61,00 €

ETANAT 12,90 € | L (G)
Aurajuustolla ja yrttimaustevoilla gratinoituja
etanoita sekä talon leipää
Viinisuositus: Resolution Bay Pinot Noir | Uusi-Seelanti
12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € plo | 59,00 €

OSCARIN COCKTAILPALAT 14,90 € | L (G)
Härän savusuolalihaa ja piparjuurta
Rapuskagen, käsinkuorituista katkaravuista
Pielisen savumuikkumoussea
Vuohenjuustoa, punajuurta ja pinjansiemeniä
*Viinisuositus: Matua Lands & Legends Marborough
Organic Sauvignon Blanc | Uusi-Seelanti*
12 cl | 11,00 € 16 cl | 15,30 € plo | 70,00 €

Starters

GARLIC BREAD 5,90 € | LF, LF-OVEG (GF)
Grilled house bread, parmesan
cheese & garlic-herb butter

CHARRED BUTTERNUT SQUASH 7,90 € | VEG, GF
Carrot hummus, pomegranate,
smoked paprika oil & white lupin sprouts
Wine pairing: Nett Riesling Tradition | Germany
12 cl | 9,70 € 16 cl | 13,00 € btl | 61,00 €

SMOKED PARSNIP SOUP 8,90 € | LF, GF
Apple foam & crumbled prosciutto
Wine pairing: Resolution Bay | New Zealand
12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € btl | 59,00 €

CHANTERELLE RISOTTO 9,90 € | LF, GF
Honey-roasted pork belly and pickled red onions
Wine pairing: Rabl Grüner Veltliner | Austria
12 cl | 8,80 € 16 cl | 11,70 € btl | 55,00 €

CURED SALMON 10,90 € | LF (GF)
Rye crumble, wasabi mousse, salmon caviar, pickled
cucumber & buttermilk-dill sauce
Wine pairing: Nett Riesling Tradition | Germany
12 cl | 9,70 € 16 cl | 13,00 € btl | 61,00 €

ESCARGOT 12,90 € | LF (GF)
Escargot gratin with blue cheese
herb butter and house bread
Wine pairing: Resolution Bay | New Zealand
12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € btl | 59,00 €

OSCAR'S COCKTAIL BITES 14,90 € | LF (GF)
Smoked salt beef with horseradish
Shrimp Skagen with hand peeled shrimp
Smoked vendace mousse from lake Pielinen
Goat cheese with beetroot and pine nuts
*Wine pairing: Matua Lands & Legends
Marborough Organic Sauvignon Blanc | New Zealand*
12 cl | 11,00 € 16 cl | 15,30 € btl | 70,00 €

Käytämme annoksissamme kotimaista naudan ja broilerin lihaa. We use domestic beef and chicken in our dishes.

L=laktoositon | G = gluteeniton | (G) = voidaan valmistaa gluteenittomana | M = maidoton | VEG=vegaanninen

Mahdollisissa muissa ruoka-aine allergioissa käännythän ystävällisesti henkilökuntamme puoleen.

LF = lactose free | GF = gluten free | LL = low lactose | DF = dairy free | V = vegan . If you have food allergies, our staff will be glad to assist you.

HOTEL OSCAR

Vankaus



Kevyesti



SYSSSALAATTI | L G PÄ 10,90 €

Vihersalaattia, paahdettua punajuurta, marinoitua päärynää, granaattiomena, Aurajuustoa, cashewpähkinää ja rosmariinivinegrettiä

Lightly



AUTUMN SALAD 10,90 € | LF GF

Green salad, roasted beetroot, marinated pear, pomegranate, blue cheese, cashew nuts & rosemary vinaigrette

Kala



GRILLATTUA LOHTA 25,90 € | L G

Hiillostettua kurpitsaa, savupalsternakkapyreetä, friteerattua lehtikaalia ja porkkanavoikastiketta

Viinisuositus: Penfolds Koonunga Hill

Chardonnay | Australia

12 cl | 11,00 € 16 cl | 15,50 € plo | 73,00 €

Fish



GRILLED SALMON 25,90 € | LF, GF

Charred butternut squash, smoked parsnip purée, fried kale & carrot butter sauce

Wine pairing: Penfolds Koonunga Hill

Chardonnay | Australia

12 cl | 11,00 € 16 cl | 15,50 € btl | 73,00 €

PAISTETTUA KUHAA 28,90 € | L G

Sahrami ririsottoa, puolikuivaa tomaattia, käsinkuorittuja rapuja ja hummerilientä

Viinisuositus: Nett Riesling Tradition | Saksa

12 cl | 9,70 € 16 cl | 13,00 € plo | 61,00 €

FRIED ZANDER 28,90 € | LF, GF

Saffron risotto, semi-dried tomatoes, hand peeled shrimp and lobster broth

Wine pairing: Nett Riesling Tradition | Germany

12 cl | 9,70 € 16 cl | 13,00 € btl | 61,00 €

Kasvis



PUNAJUURIRISOTTOA 18,90 € | VEG

Karamellisoitua punajuurta, paahdettuja manteleita, chavrea ja sitrussalaattia

Viinisuositus: Matua Lands & Legends Marborough

Organic Sauvignon Blanc | Uusi-Seelanti

12 cl | 10,50 € 16 cl | 14,50 € plo | 68,00 €

Resolution Bay Pinot Noir | Uusi-Seelanti

12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € plo | 59,00 €

Veggie



BEETROOT RISOTTO 18,90 € | VEG

Caramelised beetroot, roasted almonds, chavre & citrus salad

Wine pairing: Matua Lands & Legends

Organic Marborough Sauvignon Blanc

| New Zealand

12 cl | 10,50 € 16 cl | 14,50 € btl | 68,00 €

Resolution Bay | New Zealand

12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € btl | 59,00 €

Käytämme annoksissamme kotimaista naudan ja broilerin lihaa. We use domestic beef and chicken in our dishes.

L = laktoositon | G = gluteeniton | (G) = voidaan valmistaa gluteenittomana | M = maidoton | VEG=vegaanninen

Mahdollisissa muissa ruoka-aine allergioissa käännythän ystävällisesti henkilökuntamme puoleen.

LF = lactose free | GF = gluten free | LL = low lactose | DF = dairy free | V = vegan . If you have food allergies, our staff will be glad to assist you.

HOTEL OSCAR

Vankaus



Parilalta

LAAVAKIVIGRILLATTUA BROILERIA 21,90 € | L G
Mustaleimaperunagratiinia,
paahdettua kurpitsaa ja portviinikastiketta
Viinisuositus: Resolution Bay | Uusi-Seelanti
12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € plo | 59,00 €

GRILLATTUA MAKSA 23,90 € | L G
Valkosipuliperunapyreetä, kanttarellimuhennosta,
suolakurkkua ja puolukkaa
Viinisuositus: Resolution Bay | Uusi-Seelanti
12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € plo | 59,00 €

GRILLIPIHVI 28,90 € | L G
Härän ulkofileetä, yrtti-parmesaaniranskalaisia,
portviini- ja bearnaisekastiketta
Viinisuositus: Los Intocables Bourbon Barrel
Malbec | Argentiina
12 cl | 11,00 € 16 cl | 15,30 € plo | 70,00 €

HÄRÄN SISÄFILEETÄ 39,90 € | L G
Mustaleimaperunagratiinia, savupalsternakkapyreetä
ja tummaa kanttarellikastiketta
Viinisuositus: Penfolds Koonunga Hill
Shiraz Cabernet | Australia
12 cl | 12,00 € 16 cl | 16,00 € plo | 76,00 €
Condado de Criaza | Espanja
12 cl | 9 € 16 cl | 13 € plo | 60 €

KARITSAN ULKOFIETÄ 36,90 € | L G
Valkosipuliperunapyreetä, punajuuripestoa ja
valkosipulikastiketta
Viinisuositus: Penfolds Koonunga Hill
Shiraz Cabernet | Australia
12 cl | 11,00 € 16 cl | 14,70 € plo | 69,00 €
Resolution Bay Pinot Noir | Uusi-Seelanti
12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € plo | 59,00 €

From the grill

LAVA-GRILLED CHICKEN 21,90 € | LF, GF
Potato gratin with black label Emmental,
roasted pumpkin & Port wine sauce
Wine pairing: Resolution Bay | New Zealand
12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € btl | 59,00 €

GRILLED LIVER 23,90 € | LF, GF
Garlic potato purée, creamed chanterelle,
pickles & lingonberry
Wine pairing: Resolution Bay | New Zealand
12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € btl | 59,00 €

GRILLED STEAK 28,90 € | LF, GF
Beef sirloin steak, herb-parmesan fries,
Port wine sauce & Bearnaise sauce
Wine pairing: Los Intocables Bourbon Barrel
Malbec | Argentiina
12 cl | 11,00 € 16 cl | 15,30 € btl | 70,00 €

BEEF TENDERLOIN STEAK 39,90 € LF, GF
Potato gratin with black label Emmental, smoked
parsnip purée and dark chanterelle sauce
Wine pairing: Penfolds Koonunga Hill
Shiraz Cabernet | Australia
12 cl | 12,00 € 16 cl | 16,00 € btl | 76,00 €
Condado de Criaza | Spain
12 cl | 9 € 16 cl | 13 € btl | 60 €

LAMB SIRLOIN 36,90 € | LF, GF
Garlic potato purée, beetroot pesto & garlic sauce
Wine paring: Penfolds Koonunga Hill
Shiraz Cabernet | Australia
12 cl | 11,00 € 16 cl | 14,70 € btl | 69,00 €
Resolution Bay | New Zealand
12 cl | 9,40 € 16 cl | 12,60 € btl | 59,00 €

Käytämme annoksissamme kotimaista naudan ja broilerin lihaa. We use domestic beef and chicken in our dishes.

L=laktoositon | G=gluteeniton | (G)=voidaan valmistaa gluteenittomana | M=maidoton | VEG=vegaaninen

Mahdollisissa muissa ruoka-aine allergioissa käännythän ystävällisesti henkilökuntamme puoleen.

LF = lactose free | GF = gluten free | LL = low lactose | DF = dairy free | V = vegan . If you have food allergies, our staff will be glad to assist you.

HOTEL OSCAR

Vankaus



Burgerit



OSCARIN PAREMPI BURGER 21,90 € | L (G)
160 g jauhettua lähiseudun härkää
jääsalaattia, pihvitomaattia, hillottua punasipulia
cheddarjuustoa, maustekurkkua, pekonia,
bbq-kastiketta, Oscarin majoneesia ja
maalaisrankalaisia

Viinisuositus: Il Capolavoro Zinfandel | Italia
12 cl | 7,50 € 16 cl | 9,80 € plo | 46,00 €

Pihvit meille toimittaa kuopiolainen Savo-Karjalan Liha

PORSAANKYLKIBURGER 21,90 € L (G)
Hunaja glaseerattua porsaankylkeä,
pikkelöityä kaalta, cheddarjuustoa,
maustekurkkua, dijon-piparjuurimajoneesia
sekä maalaisranskalaisia.

Condado de Criaza | Espanja
12 cl | 9,00 € 16 cl | 13,00 € plo | 60,00 €

BURGERIT SAATAVILLA MYÖS KASVISPIHVILLÄ
Gluteeniton sämpylä 1€

Dipit: 2 €/kpl

Oscarin majoneesi | M G

valkosipulimajoneesi | M G

BBQ-kastike | M G

dijon-piparjuurimajoneesi | M G

Burgers



OSCAR'S BETTER BURGER 21,90 € | LF (GF)
160g locally sourced beef patty
lettuce, beefsteak tomato, pickled red onion,
cheddar cheese, pickles, bacon,
BBQ sauce, Oscar's mayonnaise
and country-style fries.

Wine pairing: Il Capolavoro Zinfandel | Italy
12 cl | 7,50 € 16 cl | 9,80 € btl | 46,00 €

Our burger patties are supplied by Kuopio-based
butcher Savo-Karjalan Liha

PORK BELLY BURGER 21,90 € | LF (GF)
Honey-glazed pork belly,
pickled cabbage, cheddar cheese,
pickles, Dijon-horseradish mayonnaise
and country-style fries.

Wine pairing: Condado de Criaza | Spain
12 cl | 9,00 € 16 cl | 13,00 € btl | 60,00 €

BURGERS ALSO AVAILABLE WITH VEGGIE PATTIES
Gluten free bun 1€

Dips 2€/each

Oscar's mayonnaise | DF GF

Garlic mayonnaise | DF GF

BBQ sauce | DF GF

Dijon-horseradish mayonnaise | DF

Käytämme annoksissamme kotimaista naudan ja broilerin lihaa. We use domestic beef and chicken in our dishes.

L=laktoositon | G = gluteeniton | (G) = voidaan valmistaa gluteenittomana | M = maidoton | VEG=vegaanninen

Mahdollisissa muissa ruoka-aine allergioissa käännythän ystävällisesti henkilökuntamme puoleen.

LF = lactose free | GF = gluten free | LL = low lactose | DF = dairy free | V = vegan . If you have food allergies, our staff will be glad to assist you.

HOTEL OSCAR

Vankaus



Jälkiruokia

KURPITSA CREME BRULEE 9,90 € | L G PÄ
Vanilja-Mascaronemousse,
suolakaramellia ja pähkinää
Viinisuositus: Bava Moscato d'Asti | Italia
4 cl | 6,00 € 8 cl | 12,00 €

PÄÄRYNÄPIIRAKKA 9,90 € | VEG
Punaviinisiirappia ja vaniljajäätelöä

SUKLAAFONDANTTI 9,90 €
Kuusenkerkkäjäätelöä ja tyrnimelbaa
Viinisuositus: Schmitt Söhne Beerenauslese
Saksa | 4 cl | 6,20 € 8 cl | 12,40 €

JÄÄTELÖÄ, KERMAVAAPTOA & KASTIKETTA 5,90 €
Vaniljajäätelö | L, G
Mansikkajäätelö | L, G
Suklaajäätelö | L, G
Mustikkasorbetti | VEG, G

Kinuskikastike | G tai suklaakastike | VEG, G

Jälkiruokaviinit

AINOA SAMETTI | SUOMI 4 CL | 8,00 € 8 CL | 16,00 €
Sametti on Suomen metsistä poimituista
mustikoista valmistettu makea jälkiruokaviini.
Vegaaneille soveltuva tuote. Pientuottajalta.

SCHMITT SÖHNE BEERENAUSELE | SAKSA
4 CL | 6,20 € 8 CL | 12,40 €
Elegantti, kukkea, makean hedelmäinen ja
raikas jälkiruokaviini.

BAVA MOSCATO D'ASTI DOCG | ITALIA
4 CL | 6,00 € 8 CL | 12,00 €
Herkullisen aromikas Moscato jälkiruokaviiniksi
tai sellaisenaan herkutteluun.

Desserts

PUMPKIN CRÈME BRÛLÉE 9,90 € | L G
Vanilla-mascarpone mousse,
salted caramel & nuts

Wine pairing: Bava Moscato d'Asti | Italy
4 cl | 6,00 € 8 cl | 12,00 €

PEAR PIE 9,90 € | VEG
Red wine syrup & vanilla ice cream

CHOCOLATE FONDANT 9,90 €
Spruce tip ice cream & sea buckthorn melba
Wine pairing: Schmitt Söhne Beerenauslese
Germany | 4 cl | 6,20 € 8 cl | 12,40 €

ICE CREAM, WHIPPED CREAM & SAUCE 5,90 €
Vanilla | LF, GF
Strawberry | LF, GF
Chocolate ice cream | LF, GF
Blueberry sorbet | VEG, GF

Caramelsauce GF or Chocolate sauce | VEG, GF

Dessert wines

AINOA SAMETTI | FINNISH
4 CL | 8,00 € 8 CL 16,00 €
Sametti is a dessert wine made from
blueberries picked from Finnish forests.
Product suitable for vegans. Small producer.

SCHMITT SÖHNE BEERENAUSELE | GERMANY
4 cl | 6,20 € 8 cl | 12,40 €
An elegant, floral, sweet-fruited, and
fresh dessert wine.

BAVA MOSCATO D'ASTI DOCG | ITALY
4 cl | 6,00 € 8 cl | 12,00 €
A deliciously aromatic Moscato—perfect as a
dessert wine or for enjoying on its own.

L=laktoositon | G = gluteeniton | (G) = voidaan valmistaa gluteenittomana | M = maidoton | VEG=vegaaninen

Mahdollisissa muissa ruoka-aine allergioissa käännythän ystävällisesti henkilökuntamme puoleen.

LF = lactose free | GF = gluten free | LL = low lactose | DF = dairy free | V = vegan . If you have food allergies, our staff will be glad to assist you.