



Stefan's
AT
ARENA

menu 3.12.–10.1.2026

the MENU

Alkuruoaksi tarjoilemme

Sokerisuolattua nieriää, tillikurkkua,
pikkelöityä fenkolia, sahramimajoneesia ja
saaristolaisleipämurua (M)

Pääruoaksi voit valita

Suomalainen naudan sisäfileepihvi (M,G)
Suomalainen naudan entrecôte (M,G)
Paistettua siikaa ja salsa verdeä (L,G)

Lisukkeet tarjoillaan jaettavaksi pöytäseurueen kesken

Paahdettuja pikkuperunoita ja punajuuriaiolia
(M,G)
Paahdettuja timjami-hunajajuureksia (M,G)
Kirsikka-punaviinikastike (M,G)
Kermanen dijonkastike (L,G)

Jälkiruoaksi tarjoilemme

Stefansin juustokakkua, karpaloa ja
mantelicrumblea (L,G)

L laktoositon, M maidoton, G gluteeniton, VEG vegaani
Käytämme tuotteissamme vain suomalaista lihaa
Ennakkotilauksesta myös kasvisruokavaihtoehto

the MENU

As a starter we serve

Sugar salted arctic char, dill cucumber,
pickled fennel, saffron mayo and
archipelago bread crumble (DF)

Choose your maincourse from following

Finnish tenderloin (DF,G)

Finnish entrecôte (DF,G)

White fish and salsa verde (L,G)

Sides will be served to the table for sharing

Roasted small potatoes with beetroot aioli (DF,G)

Roasted thyme-honey roots (DF,G)

Cherry red wine sauce (DF,G)

Creamy dijon sauce (L,G)

Dessert for the evening

Stefan's cheesecake, cranberries and almond
crumble (L,G)

L lactose free, DF dairy free, G gluten free, VEG vegan

We use only Finnish meat products in our dishes

Vegetarian option is available from request