

Kuohuvíinit & samppaníat

Valkovíinit & Rosé

Punavíinit

12 cl / pullo • bottle

Fiorissimo Prosecco Extra Dry 6,50 / 39,00 €

ITALY • Kuiva, hapokas, pääryäinen, hennon kukkainen
Dry, acidic, pear notes, slight floral notes

Giulietta Spumante Demi-Sec 6,00 / 35,00 €

ITALY • Puolimakea, keskihapokas, pääryäinen, kypsän persikkainen,
kevyen viheromenainen

Medium sweet, medium acidic, with notes of pear and ripe peach,
light green apple notes

Faustino Cava Brut Reserva 50,00 €

SPAIN • Kuiva, hapokas, pääryäinen, keltaluumainen, aprikoosinen,
hennon kukkainen, Kevyt, kupliva ja hedelmäinen

Dry, acidic, with notes of pear, yellow plum, and apricot, slight floral notes,
light, bubbly, notes of fruit and peach

Lanson Black Label 99,00 €

FRANCE • Erittäin kuiva, erittäin hapokas, sitruksinen, viheromenainen,
mineraalinen, kevyen mantelin, hennon paahteinen, robusti

Very dry, very acidic, notes of citrus and green apple, mineral elements,
light almond notes, slightly toasty, robust

Pol Roger Réserve Champagne Brut 129,00 €

FRANCE • Kuiva, täyteläinen, rapen hapokas, maultaan runsas,
elegantti, hieman kehittynyt samppanja

A dry, full-bodied, crisply acidic, rich, elegant, slightly developed
champagne

12 cl / pullo • bottle

Fuego Verdejo 6,50 / 39,00 €

SPAIN • Kuiva, tasapainoinen, hedelmäinen, yrtejä ja mineraalisuutta
Dry, balanced, fruity, with herbal notes and mineral elements

Joseph Drouhin Laforêt

Bourgogne Chardonnay 10,50 / 58,50 €

FRANCE • Tuoksussa sitrusheldemiä, hunaja ja vaniljaa
Notes of citrus, honey and vanilla in the scent

Gutswein Riesling Feinherb 65,00 €

GERMANY • Maku on oikea hedelmäpommi, jota tukee kypsä
happo. Erittäin hedelmäinen ja miellyttävä Riesling

The palate is a real fruit bomb, supported by ripe acidity.
A very fruity and pleasant Riesling

Viikon valkkari • White of the Week

Kysy lisää tarjoilijaltaasi! • Please ask your waiter for more information!

Minuty M Rose 65,00 €

FRANCE • Eleganti maku, jossa on vadelmaa, mineraalisuutta ja
valloittavaa tuoreutta

An elegant palate with raspberry notes, mineral elements and
captivating freshness

Helle Pinot Noir Rose 42,00 €

GERMANY • Puolikuiva, hapokas, metsämanskkinen, persikkainen,
vadelmainen, kukkainen

Semi-dry, acidic, with notes of wild strawberry, peach and raspberry,
floral notes

12 cl / pullo • bottle

Fuego Tempranillo 6,50 / 39,00 €

SPAIN • Keskitäyteläinen, tummia marjoja, miellyttävä tanninit
Medium-bodied, notes of dark berries, pleasant tannins

Château Pey La Tour Réserve 62,00 €

RANSKA • Täyteläinen ja silkinen punaviini tyylikkäällä rakenteella
A full-bodied and silky red wine with an elegant structure

Luigi Bosca Reserve Malbec 59,00 €

ARGENTIINA • Voimakkaita ja tasapainoisia aromaajeja, joissa on kypsiä
punaisia marjoja, hedelmä ja mausteisuutta

Intense and balanced aromas with notes of ripe red berries, fruit and spice

Viikon punkku • Red of the Week

Kysy lisää tarjoilijaltaasi! • Please ask your waiter for more information!

Saatavilla myös alkoholittomia viinejä! Kysy lisää tarjoilijaltaasi.

Alcohol-free wines available! Please ask your waiter for more information.



Juhlia ja huvitteluua Tsaarin ajoista asti

Parties and entertainment since the Tsarist era

Wanha Kasino valmistui Onnellisten saarille kylpylävieraiden huvi- ja seuraelämän keskuspaikaksi vuonna 1896. Ravintolatilan suunnitteli arkkitehti Johan Jacob Ahrenberg. Hänet tunnetaan myös Presidentinlinnan Valtiosalin ja Atriumin suunnittelijana sekä Arabian taiteellisenä neuvonantajana.

Huvielämä oli vilkasta, ja kylpylaitoksellä oli oma huvi-intendentti, jonka tehtävänä oli paitisi järjestää viihdykkeitä vieraille ja pitää seuraajaa yksinään tulleille daameille. Vieraita vihdyytivät aikakauden tunnettuimmat taiteilijat Suomesta ja ulkomailta. Olipa kylpylaitokseen palkkattu kesäkaudeksi oma orkesteri, joka soitti Kasinon salissa vieraiden nauttisessa aterioitaan. Suuria juhlia riitti: kylpylaitokseen henkilökunnan kunniaaksi pidetyt syömä- ja juomarakkaat kekkerit, elokuun kuutamossa vietetty kylveittäjätärien juhla sekä Pyhän Olavin päivä, jolloin kylpylaitos järjesti ilotilituksen, ja kasinossa ja paviljongeissa soi salonkimusikki myöhään yön.

On uskomatonta, että tämä kaunis rakenne on nykyäänkin ilonamme. Huvien historia, taidolla tehdyt annokset ja palvelulle omistautuneet tekijä kutsuvat sinut juhlistamaan elämää Wanhalle Kasinolle – kippis!

Kuvat finna.fi / Finnish Heritage Agency

18/
Wanha
Kasino
/96

Cocktailit Cocktails

BEFORE DINNER

Talon kesäinen kuohuva 8,00 €

Summery house sparkling

Mansikkalikööri, kuohuviini & mansikka

Strawberry liqueur, sparkling wine & strawberry

Onnellisten saarten GT 9,00 €

Happy Islands' GT

Gordon's pink gin, tonic, mansikoita

Gordon's Pink Gin, tonic, strawberries

Napue Tonic 14,50 €

Kyrö Napue Gin, tonic, karpaloita & rosmariinia

Kyrö Napue Gin, tonic, cranberries & rosemary

ALL DAY

Wanhan Cosmo 8,50 €

Wanha Kasino's Cosmopolitan

Vodka, raparperilikööri, karpalomehu, limemehu

Vodka, rhubarb liqueur, cranberry juice, lime juice

Kahlua Jääkahvi 8,00 €

Kahlua Iced Coffee

Kahlua likööri, espresso, vesi & jäitä

Kahlua liqueur, espresso, water & ice cubes

Diwa 8,00 €

Vodka, mansikkalikööri, mansikkasiirappi,
limemehu & mansikoita

Vodka, strawberry liqueur, strawberry syrup,
lime juice & strawberries

AFTER DINNER DRINKS

Irish Coffee 9,90 €

Viski, kahvi, fariinisokeri & kermavaahto

Whisky, coffee, brown sugar & whipped cream

Baileys-kahvi • Baileys coffee 8,50 €

Baileys, kahvi & kermavaahto

Baileys, coffee & whipped cream

Jälkiruokavíinit Dessert wines

Brachetto D'Acqui Castelgaro 8 cl 9,50 €

ITALY

Pehmeän makea ja tasapainoinen täyteläinen. Kevyen pirkkaileva ja matala-alkoholinen.

The palate is softly sweet, full and balanced, yet refined and fresh. Lightly spritz, low alcohol content.

Moscato D'Asti La Vita 8 cl 8,00 €

ITALY

Makea, keskihapokas, hedelmäinen, kukkanen, aromikas.
Sweet, medium-acidic, with fruity and floral notes, aromatic

Alkuruoat

Appetizers

Savumuukkuja ja peruna LG 12,00 €
Savumuukkuja Saimalta, Wanhan Kasinon perunarieskaa, yrtsimetanaa ja sahramisipulia

Smoked vendace with potato LF GF
Smoked vendace from Lake Saimaa with Wanha Kasino's potato flatbread, herb smetana and saffron onions

Leipäjuusto ja omenaa LG 11,00 €
Leipäjuusto, pikkeliötä omenad, mansikkoita, paahdettuja pähkinöitä ja tyrnivinegretteä

Leipäjuusto cheese with apple LF GF
Leipäjuusto cheese with pickled apple, strawberries, toasted nuts and sea buckthorn vinaigrette

Parsaa ja samppanjaa VL (G) (Vegan) 11,00 / 17,00 €
Kuohkeaa, samppanjalla maustettua keraista parsakeittoa, paahdettua parsaa ja rosmaanivoissa paistettua hapanjuurileipää

Asparagus with champagne LL (GF) (Vegan)
Fluffy asparagus soup with champagne and roasted asparagus, served with sourdough bread fried in rosemary butter

Härkää ja juusto LG 13,00 €
Riimihärkää Lahtelan luomulihasta, savuvalkosipulimajoneesia, Peltolan sinihomejuustoa, juureslastuja ja sahramisipulia

Beef with cheese LF GF
Beef carpaccio from Lahtela organic meat, served with smoky garlic mayonnaise, Peltola blue cheese, root vegetable chips and saffron onions

Wanhan Kasinon herkuttelulautanen LG 19,50 €
Savumuukkuja ja peruna, leipäjuusto ja omenaa sekä härkää ja juusto

Wanha Kasino's deli plate LF (GF)
Smoked vendace with potato, Leipäjuusto cheese with apple and beef with cheese

VL vähälaktoositon L laktositon
G glutteeniton (**G**) saatavilla glutteenittomana
VEGAN vegaaninen (**Vegan**) saatavilla vegaanisena

Lisätietoja allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta.

Käytämämme naudan-, lampaan- ja broilerinlahan alkuperämaa on Suomi.

Pääruoat

Main courses

Kuhaa ja kaalia LG 30,00 €
Paistettua kuhoa, tilliöljyä, kermassa haudutettua kaalia, höyrytetyjä kesäkasviksia ja ruohosipuliperuna

Pike-perch with cabbage LF GF
Fried pike-perch with dill oil, cream-braised cabbage, steamed summer vegetables and chive potatoes

Karitsaa ja mallasta L (G) 33,00 €
Maltailla paneroitua kotimaista luomukaritsaa, valkosipulilla ja hunajalla maustettua tummaa olutkastiketta, savujuurespyreet ja grillattua peruna

Lamb with malt LF (GF)
Malt-breaded organic Finnish lamb, served with dark beer sauce with garlic and honey, smoked root vegetable puree and grilled potatoes

Härkää ja sieniä LG 32,00 €
Yö yli haudutettua ylikypsää härkää, punaviinikastiketta, maustevoi paahdetusta sienistä, täytettyjä pieniä uniperunoita ja höyrytetyjä kasviksia

Beef with mushrooms LF GF
Tender beef cooked overnight, served with red wine sauce, roasted mushroom butter, small stuffed jacket potatoes and steamed vegetables

Sieniä ja kasviksia VEGAN G 26,00 €
Sienillä, kauralla ja kasvisilla täytettyjä kaalikääryleitä, punajuurimajoneesia, yrttiöljyä, savujuurespyreet ja grillattua peruna

Mushrooms with vegetables VEGAN GF
Cabbage rolls stuffed with mushrooms, oats and vegetables, served with beetroot mayonnaise, herb oil, smoked root vegetable puree and grilled potatoes

LL Low-lactose LF Lactose-free
G Gluten-free (**G**) Available gluten-free
VEGAN vegaaninen (**Vegan**) Available vegan

Please ask your waiter for more information about allergens.

All prepared beef, lamb and chicken are originally from Finland.

Jälkiruoat

Desserts

Vadelmaa ja kuuhuviiäi L (G) (Vegan) 11,00 €
Vadelmaa, kuuhuviinisorbettia, vanilja-sabayon-kastiketta ja mantelimarenkia

Raspberries with sparkling wine LF (GF) (Vegan)
Raspberries, sparkling wine sorbet, vanilla & sabayon sauce and almond meringue

Mustikkaa ja vaniljaa L 11,00 €
Mustikka-tuorejuustovahtoa, mustikkahyytelöä, mustikoita, ruismurua ja vaniljaväätelöä

Blueberries with vanilla LF
Blueberry & cream cheese mousse, blueberry jelly, blueberries, rye crumble and vanilla ice cream

Juustoja ja mansikkaa L (G) 11,00 €
valikoima kotimaisia juustoja, mansikkaa, mustikkahyytelöä, paahdetuja pähkinöitä ja toffeepitsiä

Cheese with strawberries LF (GF)
A selection of Finnish cheeses, strawberries, blueberry jelly, roasted nuts and caramel lace

Lapsille

For kids

Kalaa • Fish 11,00 €
Paneroitua paistettuja kuhaa, yrtsimetanaa, höyrytetyjä kasviksia ja perunasosetta

Breaded fried pike-perch, herb smetana, steamed vegetables and mashed potatoes

Kanaa • Chicken 11,00 €
Pariloitua broileria, punajuurimajoneesia, höyrytetyjä kasviksia ja grillattuja perunoita

Grilled chicken, beetroot mayonnaise, steamed vegetables and grilled potatoes

Hampurilainen • Hamburger 10,00 €
Briossisämpylä, burgerpihvi, cheddarjuusto, salaattia, tomaatti, majoneesia ja ketsuppi, paahdetuja dippikasviksia ja yrtilippit
Brioche bun, burger patty, cheddar, lettuce, tomato, mayonnaise and ketchup, roasted dipping vegetables and herb dip

Ohjelma:	
1. Aria oop. „Faust“	Gounod.
2 a) Nocturne, Dess-d'uri	Chopin.
b) Etude de concert	Mückwitz.
3 a) „Le sais-je?“	Massenet.
b) Les filles de Cadix	Délibes.

pop. „Le pardon de Ploërmel“	Meyerbeer.
„Ese-d'uri“	Nicole.
a odottaaessa	Paganini-Lied.
„Merikanto“	Järnefelt.
mäne klara	Lange-Müller.

Konsertti alkaa klo 1/28.
Il on Steinway & Sons, New-Yorkissa ja Hampurissa, teoka.

Aino Ackté.

Päivälehden kirjapainossa, 1901.



Kansainvälistä glamouria Kasinolla

Oopperamaailman primadonna Aino Ackté tiesi arvansa ja arvostii laataa. Oletkin nyt hänen kantapaikassaan. Ackté oli tuttu näky Kasinon juhlissa vuosien varrella. Ackté oli perustamassa vuonna 1911 Suomen Kansallisoperaan edeltäjää ja myöhemmin kansainvälistä Olavinlinnan oopperajuhlia. Ackté sai tuotannolleen avustukseksi väkiviinan voittovaroja, joita ajan mukaisesti luovutettiin kulttuurin, kansan sivistämisen ja terveyden lisäämiseen. Samoista varoista rahoitusta sai myös alueen kylpylätoiminta. Parisis ja New Yorkin maailmaankuuluita oopperänäyttämöiltä tuttu oopperadiiva vierainee toi Onnellisten saarille kansainvälistä glamouria. BRAVO!

International glamour at the Casino

Aino Ackté, the prima donna of the opera world, knew her worth and appreciated quality. You are now in her favourite haunt. Ackté was a familiar sight at Kasino's parties over the years. In 1911, Ackté co-founded the predecessor of the Finnish National Opera and, later, the international Olavinlinna Opera Festival. Ackté received a subsidy for her productions from the profits from spirits, which, in keeping with the times, were donated to the promotion of culture, education, and health. The same funds were also used to finance spa activities in the region. The opera diva from the world-famous Paris and New York opera houses and her guests brought international glamour to the Happy Islands. BRAVO!