

SAAGA

Story of Finnish flavours

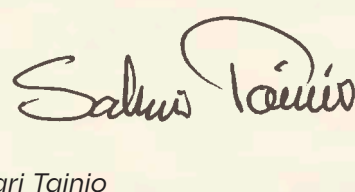
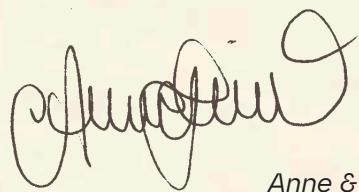
Let us take you on a taste journey through pure Finnish nature!

Saaga is a Finnish word meaning story. Saaga offers a story of Finnish flavours, a journey through the country's rich culinary heritage, blending traditional ingredients with modern influences. Finnish cuisine reflects the country's connection to nature and its seasons. Berries, mushrooms, fish, and game meat are staples, often prepared with simple yet flavourful techniques. Finnish cuisine of Saaga celebrates purity and freshness, offering a taste of the pristine landscapes which defines this Nordic nation.



Anna meidän viedä sinut makumatkalle läpi puhtaan Suomen luonnon!

Saaga tarkoittaa tarinaa, johon haluamme kutsua sinut mukaan. Suomalaisten makujen tarina on matka läpi maan rikkaan kulinaarisen perinnön, yhdistäen perinteiset ainekset nykyaikaiseen kokkaukseen. Suomalainen keittiö heijastaa maan yhteyttä luontoon ja sen vuodenaikoihin. Saagan suomalainen keittiö juhlii puhtautta ja raikkautta tarjoten makuja tämän pohjoisen kansakunnan koskemattomista maisemista.



Anne & Sakari Tainio
restaurateurs – ravintoloitsijat

Finnish family business for 30 years. – Suomalaista perheyrittäjyyttä jo 30 vuoden ajan.

Pohjolan aarteet menu

Kotimainen peuratartar,
keltuaista, karamellisoitua sipulia ja puolukkaketsuppia L,G

Lämminsavustettua merilohta,
metsäsienimuhennosta, kukkivia kaaleja ja pottuvoita L,G

Saagan mustikkapiirakkaa,
vaniljakastiketta ja koivumarenkia L

56,00

Maailman onnellisin maa menu

Parhaat palat!
Kattava lajitelma suomalaisia alkupaloja

Grillattua poronvasan sisäpaistia ja poromakkaraa vartaassa,
maa-artisokkaa, tiristettyä puikulaa ja karpalokastiketta L,(G)

Puolukkavispipuuroa,
karamellisoitua kauraa ja Sisu-vaniljajäätelöä L,(VE)

74,00

L = laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton • (G) = saatavana gluteenittomana
VE = vegaaninen • (VE) = saatavana vegaanisena

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Treasures of Finland menu

Finnish deer tartare,
egg yolk, caramelized onion, and lingonberry ketchup L,G

Warm smoked salmon,
wild mushroom stew, blooming cabbages, and potato mash L,G

Saaga's blueberry pie,
vanilla sauce and birch meringue L

56,00

The happiest country in the world menu

Best pieces!
A diverse selection of Finnish appetizers

Grilled reindeer fawn sirloin and reindeer sausage on a skewer,
Jerusalem artichoke, deep-fried Puikula potatoes, and cranberry sauce L,(G)

Whipped lingonberry semolina pudding,
caramelized oat, and Sisu vanilla ice cream L,(VE)

74,00

L = lactose free • D = dairy free • G = gluten free • (G) = gluten free available
VE = vegan • (VE) = vegan available

Rights for changes reserved.

Alkuruoat

Sokerisuolattua hiילוhta, raikasta lehtikaali-fenkolisalaattia ja omena-kermaviilikastiketta <i>L,G</i>	13,50
Suppilovahverokeitto ja männyntuoksuvalmuskaa <i>L,G,(VE)</i>	13,50
Kotimainen peuratartar, keltuaista, karamellisoitua sipulia ja puolukkaketsuppia <i>L,G</i>	15,50
Saunakiulullinen perinteistä lohikeittoa – kirkkaana tai kermaisena <i>L,G</i>	14,50/19,50
Parhaat palat! Kattava lajitelma suomalaisia alkupaloja	22,50
Saagan leipävalikoima ja kirnuvoita	3,50

Pienet maisteluruoat, joita on pakko kokeilla!

Lämmin, aito karjalanpiirakka ja munavoita <i>L</i>	7,00
Grillattua mustaa makkaraa, puolukkahilloa <i>L</i>	8,00
Saagan kotijuustoa ja lakkahilloa <i>G</i>	8,00
50 g ylikypsää karhua haudutusliemessä <i>M,G</i>	18,00
Kauppatori-setti, kaikki yllä mainitut maisteluannokset	40,00

Välihörpyt

Saagassa itse uutettu Tervaleijona-snapsi	8,00
Alkoholiton tyrnishotti (todellinen vitamiinipommi)	5,00

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Pääruoat

Lämminsavustettua merilohta, metsäsienimuhennosta, kukkivia kaaleja ja pottuvoita <i>L,G</i>	29,00
Hiillostettua siikaa, lämmin salaatti paahdetusta ruusukaalista sekä syyskurpitsasta ja piimäsatsikia <i>L,G</i>	32,00
Poronkäristystä, pottumuusia, hillottua puolukkaa ja maustekurkkua <i>L,G</i>	29,00
Saagan hirvilihapullat, sinappi-kermakastiketta, pottumuusia, pikkelisipulia ja puolukkaa <i>L,G</i>	26,50
Grillattua poronvasan sisäpaistia ja poromakkaraa vartaassa, maa-artisokkaa, tiristettyä puikulaa ja karpalokastiketta <i>L,(G)</i>	39,50
Täyteläistä herkkutattikaurattoa, lipstikkapikkelöityjä juureksia ja savujuustoa <i>L,(VE),(G)</i>	24,50

Jälkiruoat

Saagan mustikkapiirakkaa, vaniljakastiketta ja koivumarenkia <i>L</i>	13,50
Mehevää maustekakkua, suolakinuskia ja jääkarpaloita <i>L</i>	13,50
Puolukkavispipuuroa, karamellisoitua kauraa ja Sisu-vaniljajäätelöä <i>L,(VE)</i>	13,50
Kotimaisia pientilajuustoja ja tyrnihilloketta <i>G</i>	14,50

*L = laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton • (G) = saatavana gluteenittomana
VE = vegaaninen • (VE) = saatavana vegaanisena*

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Starters

Sugar-salted charred salmon, fresh kale-fennel salad and apple-sour cream sauce <i>L,G</i>	13,50
Funnel chanterelle cream soup with matsutake <i>L,G,(VE)</i>	13,50
Finnish deer tartare, egg yolk, caramelized onion, and lingonberry ketchup <i>L,G</i>	15,50
Traditional salmon soup in a sauna pail – choose creamy or clear <i>L,G</i>	14,50/19,50
Best pieces! A diverse selection of Finnish appetizers	22,50
Saaga's selection of bread and butter	3,50

Finnish small bites you must try!

Warm, authentic Karelian pie and egg butter <i>L</i>	7,00
Grilled black sausage and lingonberry jam <i>L</i>	8,00
Saaga's home-made cheese and cloudberry jam <i>G</i>	8,00
50g of tender bear meat in stewing broth <i>D,G</i>	18,00
"Kauppatori" Set, all small bites mentioned above.....	40,00

A sip or a shot?

Tervaleijona Tar schnapps extracted at Saaga	8,00
Non-alcoholic sea buckthorn shot (true vitamin booster).....	5,00

Rights for changes reserved.

Mains

Warm smoked salmon, wild mushroom stew, blooming cabbages, and potato mash <i>L,G</i>	29,00
Charred whitefish, warm salad of roasted Brussels sprouts and autumn pumpkin, and buttermilk cucumber sauce <i>L,G</i>	32,00
Traditional sautéed reindeer, potato mash, lingonberry jam and pickled cucumber <i>L,G</i>	29,00
Saaga's elk meatballs, mustard cream sauce, potato mash, pickled onions, and lingonberries <i>L,G</i>	26,50
Grilled reindeer fawn sirloin and reindeer sausage on a skewer, Jerusalem artichoke, deep-fried Puikula potatoes, and cranberry sauce <i>L,(G)</i>	39,50
Luscious cep oat "risotto", lovage pickled root vegetables and smoked cheese <i>L,(VE),(G)</i>	24,50

For the sweet tooth

Saaga's blueberry pie, vanilla sauce, and birch meringue <i>L</i>	13,50
Luscious spice cake, salted caramel and iced cranberries <i>L</i>	13,50
Whipped lingonberry semolina pudding, caramelized oat, and Sisu vanilla ice cream <i>L,(VE)</i>	13,50
Finnish small farm cheeses and sea buckthorn berry jam <i>G</i>	14,50

*L = lactose free • D = dairy free • G = gluten free • (G) = gluten free available
VE = vegan • (VE) = vegan available*

Rights for changes reserved.

Talon aperitiivit – Aperitifs of the House

Havu (Pine)	15,00
<i>Metsä Gin, rosmariinisiirappi ja lime</i>	
<i>Metsä Gin, rosemary syrup and lime</i>	
Mustikkamuuli – Blueberry mule	14,50
<i>Kotimainen mustikkavodka, lime ja inkivääriolut</i>	
<i>Finnish blueberry vodka, lime, and ginger beer</i>	
Lingoncello spritz	14,00
<i>Kotimainen Lingoncello-puolukkalikööri ja prosecco</i>	
<i>Finnish Lingoncello lingonberry liqueur and prosecco</i>	
Arctic blue gin & tonic	15,50
<i>Palkintoja voittanut kotimainen gin – Award-winning Finnish gin</i>	
Havu fizz -mocktail – Pine fizz mocktail	8,00
<i>Rosmariinisiirappi, lime ja kuplavettä</i>	
<i>Rosemary syrup, lime and sparkling water</i>	

Kuohuvat – Champagne & Sparkling wine

	12 cl	1/1
Soligo Prosecco DOC Brut	8,40	52,00
Treviso, Veneto, Italy		
Glera		
<i>Kuiva, kevyt, hapokas, kukkean hedelmäinen ja yrttinen</i>		
<i>Dry, light, acidic and floral</i>		
Crémant d'Alsace Rosé	68,00	
Willm, Alsace, France		
Pinot Noir		
<i>Kuiva, punaisia marjoja, tasapainoinen hapokkuus ja kypsät tanniinit</i>		
<i>Dry, red berries, balanced acidity, and ripe tannins</i>		
L'Héritage de Xavier Prestige Brut	88,00	
Champagne Xavier Leconte, France		
Pinot Noir, Pinot Meunier		
<i>Kuiva, tasapainoinen, paahteinen, raikas ja mineraalinen</i>		
<i>Dry, balanced, toasted, fresh and mineral</i>		

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Valkoviinit – White wines

	12 cl	1/1
Da Pipa Branco	48,00	
Da Pipa, Bairrada, Portugal		
Maria-Gomes, Bical		
<i>Hedelmäinen ja raikas, tasapainoinen hapokkuus</i>		
<i>Fruity and fresh, balanced acidity</i>		
Blanc de Carsin	8,90	55,00
Château Carsin, Bordeaux, France		
Semillon, Sauvignon Blanc		
<i>Kuiva, hedelmäinen, pehmeä</i>		
<i>Dry, fruity, soft</i>		
Villa Blanche Chardonnay	56,00	
Calmel & Joseph, Languedoc-Roussillon, France		
Chardonnay		
<i>Raikas, hedelmäinen ja täyteläinen. Eksoottista hedelmää</i>		
<i>ja tammen vivahteita</i>		
<i>Fresh, fruity, and full-bodied. Exotic fruit and hints of oak</i>		
Gentil "Hugel" (vegan)	64,00	
Famille Hugel, Alsace, France		
Gewürztraminer, Pinot Gris, Riesling, Muscat, Pinot Blanc, Sylvaner		
<i>Runsas, täynnä makua, hunajamelonin hedelmäisyyttä,</i>		
<i>limen raikkautta ja mineraalisuutta</i>		
<i>Rich, full of flavors, fruity, honey melon, limes freshness and minerals</i>		
Weingut Winter Riesling Trocken	11,60	66,00
Weingut Winter, Rheinhessen, Germany		
Riesling		
<i>Kuiva, raikkaan hapokas, sitruksinen ja mineraalinen</i>		
<i>Dry, fresh and acidic. Citrusy with strong minerals</i>		
Forbidden Grüner Veltliner	9,80	60,00
Laurenz V., Niederösterreich, Austria		
Grüner Veltliner		
<i>Pirteän hedelmäinen, puolikuiva, vivahteikas, eloisan hapokas ja tasapainoinen</i>		
<i>Lively fruity, medium dry, nuanced, lively acidic, and balanced</i>		

Rights for changes reserved.

Punaviinit – Red wines

	12 cl	1/1
Da Pipa Tinto		48,00
Da Pipa, Bairrada, Portugal		
Baga, Touriga-Nacional, Aragonez		
<i>Keskitäyteläinen, pehmeää marjaisuutta</i>		
<i>Medium-bodied, dry, soft ripe berries</i>		
Rouge de Carsin.	9,30	58,00
Château Carsin, Bordeaux, France		
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		
<i>Keskitäyteläinen, pehmeät tanniinit, kypsiä marjoja</i>		
<i>Medium-bodied, soft tannins, ripe berries</i>		
Villa Blanche Marselan		56,00
Calmel & Joseph, Languedoc-Roussillon, France		
Marselan		
<i>Täyteläinen, punaista marjaa, kahvia ja pippuria</i>		
<i>Full-bodied, red berries, notes of mocha, and different kinds of pepper</i>		
Luigi Righetti Campolieti Ripasso.	9,40	60,00
Luigi Righetti, Veneto, Italy		
Corvina, Molinara, Rondinella		
<i>Runsas, makean mausteinen, luumua, taateleita ja rusinoita</i>		
<i>Full-bodied, sweet spices, plum, dates and raisins</i>		
Birillo Costa Toscana.		68,00
IGT Costa Toscana, Toscana, Italy		
Cabernet Sauvignon, Merlot		
<i>Täyteläinen ja samettisen tanniininen, mustaherukkainen,</i>		
<i>suklainen, yrttinen ja pippurinen</i>		
<i>Full-bodied, elegant, well balanced, soft tannins, blackcurrant,</i>		
<i>chocolate, herbs and pepper</i>		
Catena Malbec.	11,80	72,00
Bodega Catena Zapata, Mendoza, Argentina		
Malbec		
<i>Täyteläinen, runsaat tanniinit, paljon kypsää hedelmää, tasapainoinen</i>		
<i>Full-bodied, rich tannins, ripe fruit, balanced</i>		

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Kotimaiset – Finnish Specialities

Ainoa Havu (12 cl / 0,7 l)	11,60	67,00
Hollola, Finland		
Puolukka, kuusenkerkkä, hunaja – Lingonberry, spruce shoot, honey		
<i>Raikas ja kepeä. Suomen kevään ensi lämpöä lasissa</i>		
<i>Light and fresh. First blush of warmth that arrives with spring</i>		
Ainoa Aho (Harvinaisuus – Rarity 0,7 l)		82,00
Hollola, Finland		
Mansikka, Sauvignon Blanc, Sémillon		
<i>Puolimakea, keskihapokas, mansikkahilloinen,</i>		
<i>sitruksinen, herukkainen, raikas</i>		
<i>Semi-sweet, medium-acidic, flavors of strawberry jam,</i>		
<i>citrus, currant, refreshing</i>		
Lakka väkevä viini (8 cl / 0,75 l)	8,90	79,50
Lignell & Piispanen, Finland		
Lakka – Cloudberry		
<i>Makea, hapokas ja lakkahilloinen</i>		
<i>Sweet, acidic, and with flavors of cloudberry jam</i>		
Lakka “plörö” – Cloudberry “plörö”		12,90
Jaloviina, lakkalikööri, kahvi ja kermavaahto		
Finnish cut cognac, cloudberry liqueur, coffee and whipped cream		
Tervaryyppy – Tar schnapps.		8,00
Saagassa itse uutettu Tervaleijona-snapsi		
Tervaleijona Tar schnapps extracted at Saaga		

Oluet, Siideri & Lonkero

Finnish Beers, Cider & Long drink

Chapman Lager 5,0 %, Suomenlinnan panimo (0,4 l hana/draft)	9,50
Porter Suomenlinnan panimo (0,3 l hana/draft)	8,50
Lapland Red Ale 5,2 %, Tornion Panimo (0,33 l) gluteeniton/gluten free	9,20
Horn IPA 5,5 %, Suomenlinnan Panimo (0,5 l)	11,90
Happy Joe Cloudy Apple 4,7 % – Semi-dry apple cider, Hartwall (0,275 l)	8,40
Lonkero 5,5 % – Original Gin Long Drink, Hartwall (0,33 l)	9,20

Rights for changes reserved.

Avecit – Avecs

	4 cl
Jaloviina * – Finnish cut brandy	7,80
Château Montifaud V.S.O.P.....	13,50
Château Montifaud X.O	22,00
Château du Breuil VSOP Calvados.....	13,50
The Busker Triple Cask, Ireland	9,60
Lakkalikööri – Cloudberry liqueur, Lignell & Piispanen	8,00
Lingoncello – Lingonberry liqueur, Lignell & Piispanen.....	9,00

Näkäräiset – Finnish schnapps

	4 cl
Koskenkorva – Finnish Koskenkorva spirit	7,80
Marskin Ryyppy – Schnapps à la Marshal Mannerheim	9,50
Laplandia Artesian Water Vodka.....	8,50
Laplandia Flavour Vodka.....	9,80
Mustikka/puolukka/espresso – Bilberry/lingonberry/espresso	
Lapin vodkatasting – Lapland's vodka tasting, 4 x 2 cl vodka	16,00

Alkoholittomat juomat Non alcoholic drinks

Suodatettu hanavesi – Filtered tap water	0,50/hlö/person
Kuplavesi – Sparkling Water	4,00/hlö/person
Mehu – Juice (0,3 l)	4,20
Pepsi Max/Pepsi (0,3 l)	4,50
Poikain Parhaat Limonaadit – Finnish soft drinks	6,50
Vadelma/puolukka/mustikka – Raspberry/lingonberry/bilberry	
Alkoholiton olut – Non-alcoholic beer (0,33 l).....	6,50
Finna Lakka kuohujuoma – Finna Cloudberry sparkling drink (0,75 l)	45,00
Torres Natureo White, alkoholiton valkoviini – non-alcoholic white wine (0,375 l) ...	15,00
Torres Natureo Red, alkoholiton punaviini – non-alcoholic red wine (0,375 l)	15,00
Kahvi/Tee – Filter coffee/Tea	4,50

Oikeudet muutoksiin pidätetään.



Perheyritys josta jää hyvä maku
Seven unique restaurants in the centre of Helsinki

Suominostalgiaa Senaatintorin laidalla
Real Finnish food by the Senate Square



SAVOTTA
– Real Taste of Finland –

Aleksanterinkatu 22
tel. +358 9 7425 5588
ravintolasavotta

Suomalaisten makujen maisemaa
Discover the story of Finnish flavours



SAAGA
Story of Finnish flavours

Bulevardi 36
tel. +358 9 7425 5544
ravintolasaaga
ravintolasaagahelsinki

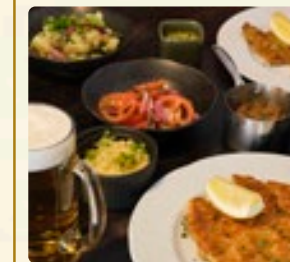
Klassikoiden juhlaa jo yli 50 vuotta
Celebrating classics for over 50 years



SASLIK
Classic since 1972

Neitsytpolku 12
tel. +358 9 7425 5500
ravintolasaslik

Stadin snygeimmät schnitzelit
Fanciest schnitzels in the town



— RÖÖPERBAHN —
SANTPAULI
— HELSINKI —

Tehtaankatu 21
tel. +358 50 3212 168
ravintolasantpauli

Makumatka ympäri Aasiaa
Unique Asian mix restaurant



**SAME
SAME
BUT DIFFERENT**

Tehtaankatu 25
tel. +358 40 664 8868
samesamehelsinki
samesamehel

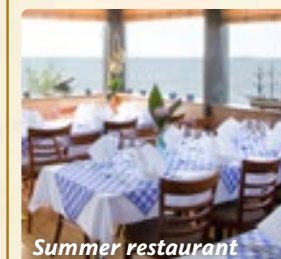
Latinalaisen Amerikan ja Aasian makujen kohtauspaikka
Latin & Asian kitchen



**SAINT
CHIHUAHUA**

Tehtaankatu 25
tel. +358 40 755 0751
saintchihuahua

Kesä lautasella hyvän tuulen saarella
Taste of Finland by the open sea



SAARI
– The Best of Summer by the Sea –

Sirpalesaari island
tel. +358 9 7425 5566
ravintolasaari

A&S Ravintoloiden myyntipalvelu / Sales:
+358 9 7425 5505
myynti@asravintolat.fi
www.asravintolat.fi

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta. (EU-asetus 1169/2011)

Please ask our staff for further information on dishes and ingredients causing allergies and intolerances. (EU Regulation 1169/2011)



1



2



3



4



5



6



7

