


STARTERS

FRESH GREEN OLIVES FROM APULIA  3 €
OLIVES VERTES FRAÎCHES DES POUILLES

BRUSCHETTA FINLANDESE  12 €
ATRIO SMOKED SALMON AND GOAT CHEESE ON TRADITIONAL FINNISH BREAD // SAUMON FUMÉ À CHAUD ET CHÈVRE SUR DU PAIN FINLANDAIS

BRUSCHETTA ITALIANA  12 €
PROVOLONE AND RED PEPPER MOUSSE, TOPPED WITH LARDO DI COLONNATA. // PROVOLONE ET MOUSSE DE POIVRONS ROUGES, GARNIE DE LARDO DI COLONNATA

ANTIPASTI À LA CHEF PINO 16 € / 26 €
MOZZARELLA DI BUFALA, GRILLED VEGETABLES AND CHARCUTERIE FROM CILENTO, ADD SMOKED REINDEER (+3 €)
// MOZZARELLA DI BUFALA, LÉGUMES GRILLÉS ET CHARCUTERIE, AVEC DU RENNE FUMÉ (+3 €)

GRANDMA'S EGGPLANT ROLL CA. 1963 13 €
LA ROULADE D'AUBERGINE DE GRAND-MAMAN – 1963
EGGPLANT ROLLS FILLED WITH MINCED MEAT AND TOMATO SAUCE, THE ONLY WAY CHEF PINO'S GRANDMA WOULD APPROVE IN SALERNO
// ROULADES D'AUBERGINE FARCIES À LA VIANDE HACHÉE, SAUCE TOMATE, LA RECETTE APPROUVÉE PAR LA GRAND-MÈRE DE PINO À SALERNE

BURRATA WITH SEASONAL FRUIT  16 €
BURRATA AUX FRUITS DE SAISON
SERVED WITH HONEY AND ROASTED WALNUTS,
// SERVIÉ AVEC DU MIEL ET DES NOIX RÔTIÉS

SALMON SOUP WITH RYE BREAD 13 € / 18 €
SOUPE DE SAUMON ET PAIN DE SEIGLE
AN ICONIC, CREAMY FINNISH SOUP WITH SALMON AND FRESH HERBS
// UNE INSTITUTION: LA SOUPE DE SAUMON FINLANDAISE AUX HERBES FRAÎCHES

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP  13 € / 18 €
WITH WHITE TRUFFLE OIL
SOUPE DE TOPINAMBOUR À L'HUILE DE TRUFFES BLANCHES

VENETIAN-STYLE VEAL LIVER TERRINE 12 €
TERRINE DE FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE
SERVED WITH WILD BLUEBERRY SAUCE
// SERVIÉ AVEC UNE SAUCE AUX MYRTILLES SAUVAGES

PASTA DISHES AVAILABLE WITHOUT GLUTEN
LES PLATS DE PÂTES SONT AUSSI DISPONIBLES SANS GLUTEN

 VEGETARIAN / AVAILABLE AS VEGETARIAN

RISOTTOS AND PASTAS

WILD MUSHROOM RISOTTO WITH SMOKED REINDEER  25 €
RISOTTO DE CHAMPIGNONS SAUVAGES AU RENNE FUMÉ
FINNISH CEPS AND CHANTERELLES, PICKLED FENNEL
// CÉPES ET CHANTERELLES FINLANDAIS, FENOUIL MARINÉ

BEETROOT RISOTTO  25 €
RISOTTO À LA BETTERAVE
SERVED WITH ROASTED PINE NUTS AND CREAMY GORGONZOLA
// SERVI AVEC DES PIGNONS DE PIN RÔTIS ET DU GORGONZOLA CRÉMEUX


LINGUINE FROM TWO SEAS  23 €
LINGUINE DE DEUX MERS
TOMATOES FROM MT VESUVIUS, SMOKED BALTIC SPRATS AND BOTTARGA
// TOMATES DE VÉSUVE, SPRATS FUMÉS ET BOTTARGA

FUSILLI D'ORRIA 22 €
PASTA FROM CHEF PINO'S HOMETOWN:
FUSILLI IN VEAL RAGOÛT WITH ITALIAN SAUSAGE
// LES PÂTES DE LA VILLE NATALE DU CHEF PINO:
FUSILLI, SAUCISSE ITALIENNE, RAGOÛT À BASE DE VEAU

ARTISAN RAVIOLI WITH TRUFFLES & PARMESAN  22 €
RAVIOLIS ARTISANAUX AUX TRUFFES ET PARMESAN
RICOTTA AND TRUFFLE FILLED RAVIOLI
SERVED IN A CREAMY PARMESAN SAUCE
// DES RAVIOLIS RICOTTA ET TRUFFE SERVIS AVEC UNE SAUCE CRÉMEUSE AU PARMESAN

SMOKED REINDEER RAVIOLI 22 €
RAVIOLI DE RENNE FUMÉ

SALADS

CAESAR SALAD  17 €
SALADE CÉSAR
CRISPY SALAD TOSSED WITH CAESAR DRESSING, SERVED WITH HEIRLOOM TOMATOES FROM MT VESUVIUS, BOILED EGG, CROUTONS AND PARMESAN. A CLASSIC.
// UNE SALADE CROQUANTE AVEC SA SAUCE CÉSAR, SERVIÉ AVEC DES TOMATES DE VÉSUVE, ŒUF DUR, CROÛTONS ET PARMESAN. INTÉMPIREL.

SMOKED SALMON SALAD 19 €
SALADE DE SAUMON FUMÉ
HOUSE SMOKED SALMON, MARINATED CUCUMBER AND BOILED EGG WITH LEAFY SALAD // SAUMON FUMÉ MAISON, CONCOMBRE MARINÉ ET ŒUF DUR, FEUILLES DE SALADE

FRESH GOAT'S CHEESE AND ROOT VEGETABLES  18 €
FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS ET LÉGUMES RACINES
WARM, ROASTED ROOT VEGETABLES, GOAT'S CHEESE AND PINE NUTS
// LÉGUMES RACINES CHAUDS, FROMAGE DE CHÈVRE ET PIGNONS DE PIEN

MAIN COURSES

ATRIO SALMON 28 €
LE SAUMON ATRIO

OUR VERY POPULAR NORDIC SALMON WARM SMOKED DAILY IN OUR OWN SMOKER. SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES WITH A CHOICE OF:
– RISOTTO WITH RYE BERRIES
– SEASONAL VEGETABLES WITH DILL AÏOLI
– OVEN-ROASTED POTATOES

// NOTRE CÉLÈBRE SAUMON NORDIQUE FUMÉ À CHAUD DANS NOTRE FUMOIR. SERVI AVEC LÉGUMES DE SAISON ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:
– RISOTTO AU SEIGLE
– LÉGUMES DE SAISON ET AÏOLI À L'ANETH
– POMMES DE TERRE RÔTIÉS AU FOUR

PAN-SEARED SCALLOPS 28 €

COQUILLES SAINT-JACQUES POÊLÉES
SERVED WITH A WARMING JERUSALEM ARTICHOKE PUREE FLAVOURED WITH GOAT'S CHEESE AND A TOUCH OF BLACK TRUFFLE
// SERVIÉ AVEC UNE PURÉE DE TOPINAMBOUR AU FROMAGE DE CHÈVRE AVEC UNE POINTE DE TRUFFE NOIRE

SMOKED SALMON CIABATTA 'JYRKI KATAINEN' 22 €

CIABATTA AU SAUMON FUMÉ 'JYRKI KATAINEN'
THE BEST SANDWICH SOUTH OF HELSINKI:
TOASTED CIABATTA WITH HOUSE SMOKED SALMON, GRILLED ZUCCHINI, MARINATED RED ONIONS AND DILL AÏOLI. SERVED WITH A LIGHT SALAD
// UN SANDWICH AU SAUMON D'EXCEPTION: CIABATTA GRILLÉE, SAUMON FUMÉ MAISON, COURGETTES GRILLÉES ET OIGNONS ROUGES MARINÉS, AÏOLI À L'ANETH. SERVI AVEC UNE SALADE LÉGÈRE

GREEN LENTILS FROM NAMUR  24 €

LENTILLES VERTES DE NAMUR
ROOT VEGETABLES, MELTED SHEEP MILK CHEESE AND HERB OIL
// LÉGUMES RACINES, FROMAGE DE BREBIS FONDU ET HUILE AUX HERBES

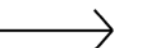
REINDEER FILET FROM FINNISH LAPLAND 39 €

FILLET DE RENNE DE LAPONIE
ROOT VEGETABLES, LINGONBERRIES, RED WINE SAUCE WITH PRIMUS AGLIANICO
// LÉGUMES RACINES, AIRELLES, SAUCE VIN ROUGE AU PRIMUS AGLIANICO

IRISH BEEF Tournedos 24 €

TOURNEDOS DE BŒUF IRLANDAIS
BEEF TENDERLOIN WITH PEPPER SAUCE AND SEASON'S VEGETABLES
// TOURNEDOS DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE ET LÉGUMES DE SAISON

CHEF'S DAILY SPECIAL (PLEASE ASK YOUR SERVER)  22 €
PLAT DU CHEF (DEMANDEZ AU SERVEUR)



TASTE OF ATRIO MENU

ANTIPASTO

BRUSCHETTA FINLANDESE / BRUSCHETTA ITALIANA

CHOOSE YOUR FAVOURITE OR GO FOR BOTH!

PRIMO

RAVIOLI DELLA NONNA

HOMEMADE RICOTTA AND TRUFFLE FILLED RAVIOLI
SERVED IN A CREAMY PARMESAN SAUCE
// RAVIOLIS MAISON RICOTTA ET TRUFFE
SERVIS AVEC UNE SAUCE CRÉMEUSE AU PARMESAN

SECONDO

SMOKED SALMON

SAUMON FUMÉ

HOT SMOKED SALMON SMOKED IN OUR GARDEN
SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND DILL AIOLI
// SAUMON FUMÉ À CHAUD DANS NOTRE JARDIN
SERVI AVEC DES LÉGUMES DE SAISON ET AÏOLI À L'ANETH

DOLCE

SALMIAKKI CRÈME BRÛLÉE

A LAYER OF FINNISH SALTY LIQUORICE
IN THE CLASSIC CRÈME BRÛLÉE
// UN SOUPÇON DE RÉGLISSE SALÉE FINLANDAISE
DANS L'AUTHENTIQUE CRÈME BRÛLÉE

3 COURSES/SERVICES 43 €

4 COURSES/SERVICES 58 €

THE 3 COURSES MENU CAN BE SERVED AS VEGETARIAN.
PLEASE ASK MORE FROM YOUR SERVER.
NOUS SERVONS LE MENU 3 SERVICES EN VERSION VÉGÉTARIENNE.
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

atrio

RESTAURANT & BAR

DESSERTS

FINNISH MUMMO VISITS BRUSSELS 9 €

GRAND-MAMAN DE FINLANDE NOUS REND VISITE
GRANDMOTHER'S SECRET PIE RECIPE WITH WILD BLUEBERRIES,
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM
// TARTE TRADITIONNELLE FINLANDAISE AUX MYRTILLES SAUVAGES
SERVIE AVEC DE LA GLACE VANILLE

SPECULOOS TIRAMISU 9 €

BELGIAN SPICE BISCUIT TIRAMISU, EXCELLENT WITH COFFEE
// TIRAMISU AUX CÉLÈBRES BISCUITS BELGES AUX ÉPICES,
UN MUST AVEC LE CAFÉ

DAME FINLANDAISE 9 €

VANILLA ICE CREAM WITH EXPLOSIVE LIQUORICE SAUCE AND RASPBERRIES
// CRÈME GLACÉE À LA VANILLE, SAUCE EXPLOSIVE À LA RÉGLISSE,
FRAMBOISES

MARSALA SABAYON, STRAWBERRIES AND VANILLA ICE CREAM 12 €

SABAYON AU MARSALA, FRAISES ET CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

CHOCOLATE TERRINE 9 €

TERRINE DE CHOCOLAT
SERVED WITH ESPELETTE PEPPER, LIQUORICE AND RASPBERRY COULIS.
// SERVI AVEC PIMENT D'ESPELETTE, RÉGLISSE ET COULIS DE FRAMBOISE.

COLONEL 9 €

LEMON SORBET AND KOSKENKORVA VODKA
- CAN ALSO BE SERVED WITHOUT THE SORBET
// SORBET CITRON ET VODKA KOSKENKORVA
- PEUT ÊTRE SERVI ÉGALEMENT SANS LE SORBET

CAFÉ GOURMAND 10 €

A SMALL TASTING OF OUR BEST DESSERTS WITH COFFEE
// NOS 3 DESSERTS FAVORIS SERVIS AVEC DU CAFÉ

CHEESE PLATE 12 €

ASSIETTE DE FROMAGES
ITALIAN CHEESES AND FINNISH RYE CRACKERS
// FROMAGES ITALIENS ET BISCUITS SALÉS AU SEIGLE

GELATO & SPRUCE 9 €

GELATO & SAPIN
ITALIAN VANILLA GELATO, MIX OF BERRIES
AND SWEET SPRUCE SAUCE FROM PURE FINNISH FORESTS
// GELATO ITALIEN À LA VANILLE DE BOIS,
SAUCE SUCRÉE DE SAPIN DES FÔRETS FINLANDAISES

SALMIAKKI CRÈME BRÛLÉE 9 €

A LAYER OF FINNISH SALTY LIQUORICE
IN THE CLASSIC CRÈME BRÛLÉE
// UN SOUPÇON DE RÉGLISSE SALÉE FINLANDAISE
DANS L'AUTHENTIQUE CRÈME BRÛLÉE



MENU