

Paahdettu feta-, tomaatti-, sipulisalaatti (L,G) 8 €

Saatavana vegaanisena

Tartar lähitilan karitsasta (L,G) 16 €

Keltuaiskreemiä, punasipulia, pippurimajoneesia ja kaprista

Rapuskågen mallasleivällä (L,G) 14 €

Kirjolohenmätää

####

Grillattua nieriää ja haukiterriniä (L,G,) 31 €

Varhaisperunaa ja parsaa
sitruuna beurre blanc

Veitsitehtaan lihapullat (L,G) 26 €

Peura/nauta lihapullia
Perunamuusia ja jallukastiketta
Suolakurkkua ja puolukkaa

Tofu-tomaattivarras (L,V) 24 €

Belugalinssi-spelttipaistosta
Grillattua parsaa ja karhunlaukkaöljyä

####

Lakritsipannacotta ja vadelmaa (L,G) 10 €

Kotimaisia juustoja, luumuchutney ja siemennäkkäriä (L,G) 12 €

L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen

Alkuperämaat: lihat Suomesta, kala ja mäti Suomesta, ravut Tanskasta



Roasted Feta, Tomato & Onion Salad (L, G) – 8 €

Available as vegan

Lamb Tartare from a Local Farm (L, G) – 16 €

Egg yolk cream, red onion, pepper mayonnaise, capers

Shrimp Skagen on Malt Bread (L, G) – 14 €

Topped with roe

###

Grilled Arctic Char & Pike Terrine (L, G) – 31 €

New potatoes, asparagus, lemon beurre blanc

Veitsitehdas Meatballs (L, G) – 26 €

Venison/beef meatballs, mashed potatoes, brandy sauce, pickles & lingonberries

Tofu & Tomato Skewer (L, V) – 24 €

Beluga lentil & spelt roast, grilled asparagus, wild garlic oil

###

Liquorice Panna Cotta with Raspberries (L, G) – 10 €

Selection of Finnish Cheeses (L, G) – 12 €

With plum chutney & seed crispbread

L = Lactose-free, GF = Gluten-free, V = Vegan

Origin of ingredients: meat from Finland, fish and roe from Finland, crayfish from Denmark