

Myskikurpisakeittoa ja paahdettua fetaa (L,G) 12 €

Mallasleipää ja vaahdotettua voita (L)

Leipä saatavana gluteenittomana, keitto vegaanisena

Tartar lähitilan karitsasta (L,G) 16 €

Confattua keltuaista, punasipulia ja kaprista

Rapuskågen mallasleivällä (L,G) 14 €

Kirjolohenmätä

####

Savutofua ja pikkutomaatteja vartaassa (L,G,V) 26 €

Belugalinssi-spelttipaistosta ja porkkanaa

Karhunlaukkaöljyä

Ruisleivitettyjä ahvenfileitä (L,G) 29 €

Beurre noisette, kaprisvoita

Kukkakaalipyrettä, maustettuna vaniljalla
vihreää parsaa, porkkanaa ja pikkuperunoita

Oluessa haudutettua poronpotkaa (L,G) 32 €

Tummaa lipstikkakastiketta

perunakakkua ja porkkanaa

####

Lakritsipannacotta ja tyrniä (L,G) 10 €

Kotimaisia juustoja, viikunaa ja siemennäkkäriä (L) 12 €

L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen

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

Butternut Squash Soup with Roasted Feta (L,GF) 12 €

Malt bread and whipped butter (L)

Gluten-free bread available, soup can be made vegan

Local Lamb Tartar (L,GF) 16 €

Confit egg yolk, red onion, and capers

Crayfish Skagen on Malt Bread (L,GF) 14 €

With rainbow trout roe

###

Smoked Tofu and Cherry Tomatoes on a Skewer (L,GF,V) 26 €

Beluga lentil-spelt bake and carrots

Wild garlic oil

Perch Fillets Breaded with Rye (L,GF) 29 €

Beurre noisette with caper butter

Cauliflower purée flavored with vanilla

Green asparagus, carrots, and baby potatoes

Beer-Braised Reindeer Shank (L,GF) 32 €

Dark lovage sauce

Potato cake and carrots

###

Licorice Panna Cotta with Sea Buckthorn (L,GF) 10 €

Finnish cheeses, fig, and seed crispbread (L) 12 €

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

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