

ALKURUOAT:

Tryffeliöljyllä aateloitu kanttarellikeitto paikallisista sienistä (L, G) 15 €

- Mallasleipää ja ruskistettua voita
- Saatavana gluteenittomalla leivällä

Siikatartar ja mätimousse (L, G) 16,50 €

- Ägräs Distilleryn absintilla maustettuja ravunpyrstöjä

Marinoituja oliiveja ja hapanjuurileipää (L, G) 7,50 €

- Saatavana gluteenittomalla leivällä

PÄÄRUOAT:

Päivän kala kauden lisäkkeillä (L, G) 29 €

- Päivän kalansaalessa, sesonginmukaisilla lisäkkeillä

Veitsitehtaan Schnizel (L) 27 €

- Jalapenomajoneesia, pikkelöityä sipulia, rapeaa kaprista ja sitruunaa

Timjamilla maustettua savutofua ja haudutettua myskikurpitsaa (L, G, V) 25 €

- Samettikukkaöljyä ja belugalinssejä

JÄLKIRUOAT:

Rosmariini-uuniomenaa ja puolukkaparfait (L, G) 14 €

- Puolukkamarenkia

Juustolautanen (L) 12 €

- Valikoima kotimaisia juustoja

Sorbetit ja jäätelöt (L) 7 €

- Vaihtuva valikoima, kysy henkilökunnalta päivän valikoima

L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen

Kysy lisää allergeeneista henkilökunnalta!

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

STARTERS:

Chanterelle soup with truffle oil made from local mushrooms (LF, GF) 15 €

- Malt bread and browned butter
- Available with gluten-free bread

Whitefish tartare and roe mousse (LF, GF) 16,50 €

- Crayfish tails flavoured with absinthe from Ägräs Distillery

Marinated olives and sourdough bread (LF, GF) 7,50 €

- Available with gluten-free bread

MAIN COURSES:

Catch of the day with seasonal sides (LF, GF) 29 €

- Daily fish catch with seasonal accompaniments

Veitsitehdas Schnitzel (LF) 27 €

- Jalapeño mayonnaise, pickled onion, crispy capers and lemon

Thyme-seasoned smoked tofu and braised butternut squash (LF, GF, V) 25 €

- Marigold oil and beluga lentils

DESSERTS:

Rosemary baked apple and lingonberry parfait (LF, GF) 14 €

- Lingonberry meringue

Cheese plate (LF) 12 €

- A selection of Finnish cheeses

Sorbets and ice creams (LF) 7 €

- Daily selection, ask staff for today's flavours

L = lactose-free, G = gluten-free, V = vegan

Please ask our staff for more information on allergens!

Country of origin: meat from Finland, fish and roe from Finland, crayfish from Denmark

FÖRRÄTTER:

Kantarellsoppa med tryffelolja på lokala svampar (L, G) 15 €

- Maltbröd och brynt smör
- Finns med glutenfritt bröd

Siklartar och rommousse (L, G) 16,50 €

- Flodkräftstjärtar smaksatta med absint från Ägräs Distillery

Marinerade oliver och surdegsbröd (L, G) 7,50 €

- Finns med glutenfritt bröd

VARMRÄTTER:

Dagens fisk med säsongens tillbehör (L, G) 29 €

- Dagens fångst med säsongsanpassade tillbehör

Veitsitehdas Schnitzel (L) 27 €

- Jalapeñomajonnäs, picklad lök, krispig kapris och citron

Rökt tofu smaksatt med timjan och brässerad butternutpumpa (L, G, V) 25 €

- Ringblomsolja och belugalinser

DESSERTER:

Rosmarinugnsbakat äpple och lingonparfait (L, G) 14 €

- Lingonmaräng

Ostbricka (L) 12 €

- Ett urval av inhemska ostar

Sorbetter och glassar (L) 7 €

- Varierande utbud, fråga personalen om dagens smaker

L = laktosfri, G = glutenfri, V = vegansk

Fråga personalen om allergener!

Ursprungsland: kött från Finland, fisk och rom från Finland, kräftor från Danmark