

# MENU



## MENU CHEF

---

**Leipäterriini Västerbotten-juustosta ja savusiiasta, siianmätiä ja pikkelöityä fenkolia L**

Bread terrine with Västerbotten cheese and smoked whitefish, whitefish roe, and pickled fennel

**Korean BBQ -glaseerattua häränrintaa, kimchillä maustettuja paahdettuja ruusukaaleja ja soijamarinoituja siitakesieniä L, G**

Korean BBQ glazed beef brisket, roasted Brussels sprouts seasoned with kimchi, and soy-marinated shiitake mushrooms

**Puolukkafinancier, suolakaramellia ja jogurttijäätelöä L, sis. mantelia**

Lingonberry financier, salted caramel and yogurt ice cream L, incl. almonds

**59€**

---

---

## VEGETARIAN MENU

---

**Paahdetulla valkosipulilla maustettua mustajuurikeittoa, fermentoitua valkosipulia ja savustettua jalotofua Veg, G**

Salsify soup seasoned with roasted garlic, fermented garlic, and smoked organic tofu

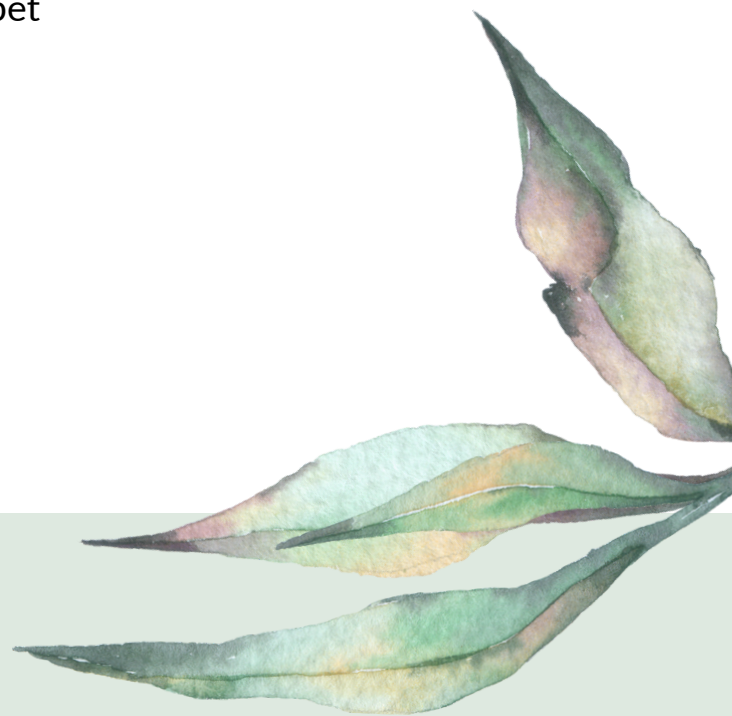
**Vegaani "pippuripihvi", savustettua ja grillattua selleriä, metsäsieniä, konjakki-pippurikastiketta ja valkosipuliperunoita Veg, G**

Vegan "pepper steak", smoked and grilled celery, wild mushrooms, cognac pepper sauce, and garlic potatoes

**Mausteinen saframivanukas ja mandariinisorbet Veg, G**

Spiced saffron pudding and mandarin sorbet

54€



---

## ALKUUN | STARTERS

**Rillette Iberico-porsaan niskasta, pikkelöityä kyssäkaalia ja mustaherukkaa "Cumberland" L, G**

Rillette of Iberico pork neck, pickled kohlrabi, and blackcurrant "Cumberland"  
**17 €**

**Leipäterriini Västerbotten-juustosta ja savusiiasta, siianmätiä ja pikkelöityä fenkolia L**

Bread terrine with Västerbotten cheese and smoked whitefish, whitefish roe, and pickled fennel  
**16 €**

**Paahdetulla valkosipulilla maustettua mustajuurikeittoa, fermentoitua valkosipulia ja savustettua jalotofua Veg, G**

Salsify soup seasoned with roasted garlic, fermented garlic, and smoked organic tofu  
**14 €**

**Perunarieskaa ja ruskistettua voita L**

Potato flatbread and brown butter  
**6 €**



Platta

---

## PÄÄRUOAT | MAIN COURSES

**Marmorisoitunutta Black Angus -härän ulkofileetä, bearnaise-kastiketta, ranskalaisia perunoita ja tomaatti-sipulisalaattia L, G**

Marbled Black Angus sirloin, bearnaise sauce, French fries, and tomato-onion salad

**46 €**

**Korean BBQ -glaseerattua häränrintaa, kimchillä maustettuja paahdettuja ruusukaaleja ja soijamarinoituja siitakesieniä L, G**

Korean BBQ glazed beef brisket, roasted Brussels sprouts seasoned with kimchi, and soy-marinated shiitake mushrooms

**34 €**

**Turskan seläkettä, curry-simpukkakastiketta, savustettuja simpukoita ja myskikurpitsaa L, G**

Cod loin, curry mussel sauce, smoked mussels, and butternut squash

**36 €**

**Vegaani "pippuripihvi", savustettua ja grillattua selleriä, metsäsieniä, konjakki-pippurikastiketta ja valkosipuliperunoita Veg, G**

Vegan "pepper steak", smoked and grilled celery, wild mushrooms, cognac pepper sauce, and garlic potatoes

**29 €**

---

Lihojen alkuperämaat / Countries of origin of meat:

Iberico-porsaanliha - Espanja / Spain

Black Angus - USA

Häränrinta | Brisket - USA

---

## LOPPUUN | DESSERTS

**Puolukkafinancier, suolakaramellia ja jogurttijäätelöä L, sis. mantelia**  
Lingonberry financier, salted caramel and yogurt ice cream, incl. almonds  
**13 €**

**Mausteinen saframivanukas ja mandariinisorbet Veg, G**  
Spiced saffron pudding and mandarin sorbet  
**13 €**

L=laktoositon, Veg=vegaaninen, G=gluteeniton  
L=lactose-free, Veg=vegan, G=gluten-free

