

À LA CARTE SUOMI

tarjoillaan à la carte ravintolassa klo 17.00 alkaen

ALKURUOAT

KASVISDUMPLING 13.90 €

Sienillä, kaalilla ja linsseillä täytetty dumpling tarjoillaan yuzu-dipin, talviuurekkaan, hapatetun kaalin, piklatun inkiväärin ja misoconsommén kanssa (M, V)

TOAST SKAGEN 13.90 €

Käsinkuorittuja katkarapuja, tilliä ja punasipulia sekoitettuna majoneesiin tarjoillaan voissa paistetulla paahtoleivällä siianmädin kanssa (L)

TARTAR 14.50 €

Tartar yuzumarinoidusta lohesta ja kampsimpukasta tarjoillaan piklatun chilin, paahtetun seesam- ja valkosipuliemulsion sekä friteerattujen riisinuudeleiden kanssa (G, M)

SAKSANHIRVI 14.90 €

Graavattua saksanhirvää (NZL) tarjoillaan savustetun majoneesin, katajanmarjapiklattujen kanttarellien, rapeiden punajuurten, juurisellerin ja herkkutattipulverin kanssa (G, L)

JÄLKIRUOAT

CRÈME CARAMEL 14.50 €

Kahvilla ja kardemummalla maustettu crème caramel tarjoillaan cointreau-marinoitujen marjojen kanssa (G)

OMENAKAKKU 13.50 €

Omenakakku Tjudön omenista tarjoillaan kinuskivaniljajäätelön, dumle-popkornien ja ruskistetusta voista tehdyn jauheen kanssa

SUKLAAMOUSSE 13.90 €

Jäädtytetty ja revitty suklaamousse tarjoillaan tyrnimarjasorbetin, tyrnimarjavaahdon ja vaniljamarinoitujen tyrnimarjojen kanssa (G, L)

JÄÄTELÖ TAI SORBETTI 4.50 €/pallo

Kysy tarjoilijalta illan kotitekoisista jäätelö- ja sorbettivaihtoehdoista (G)

SUKLAAKONVEHDIT 2.90 €/kpl.

Erimakuisia pieniä suklaakonvehteja (G)

G = gluteeniton L = vähälaktoosinen
M = maidoton V = kasvisruoka

PÄÄRUOAT

KAALIA, KANTTARELLEJA JA MAA-ARTISOKKAA 23.50 €

Grillattua kaalia, paahtettuja puy-linssejä, pyreetä ruskistetusta kukkakaalista, friteerattua maa-artisokkaa, kermacrèmeä ja kantarelli- maa-artisokkaterriniä (G, V)

NIERIÄ 31.50 €

Paistettu nieriäfilee tarjoillaan omena- ja sipulisalsan, kukkakaalipyreen, voissa paistettujen sienien ja omenan, höylätyn kukkakaalin, kuivatun putkivinokkaan ja perunaterriniin kanssa (G, L)

KUMMELITURSKA 31.50 €

Purjosipulin kanssa paistettua kummeliturskan selkää tarjoillaan tillillä ja niittysuolaheinällä maustetun valkoviinikastikkeen, paistetun possunkyljen, helmisipulin, sitruuna-fenkolipyreen, sinisimpukoiden ja perunapyreen kanssa (G)

ANKKA 33 €

Appelsiiniglaseerattu paistettu ranskalainen ankanrinta tarjoillaan ruskistetun nori- ja soijavoin, höylätyn kukkakaalin, paistetun siitakesienen, miso- ja lanttupyreen sekä konfiteeratun perunan kanssa (G, L)

HÄRÄN SISÄFILEE 34.90 €

Grillattu ahvenanmaalainen härän sisäfilee tarjoillaan madeira-kastikkeen, pekonin, papujen, tomaatti- ja chilimajoneesin, vuohenjuusto-naudanlihakroketin, pikkuporkkanoiden ja paahtettujen perunoiden kanssa (L)

JUUSTOT

JUUSTOLAJITELMA 14 €

Sörmlands ädel -sinihomejuusto Jürss Mejerin tilalta ja Mattas Malou -valkohomejuusto ahvenanmaalaiselta Mattas Gårdsmejerin tilalta tarjoillaan omenachutneyn, karamellisoitujen pähkinöiden ja paahtetun brioche-leivän kanssa

