

ALKURUOAT

PUNAJUURITARTAR

13.90 €

Punajuuritartar tarjoillaan chimichurrin, salottisipulin, tomaatin, seesaminsienten, friteeratun sipulin ja soijamajoneesin kanssa (L, V)

TOAST SKAGEN

14.90 €

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

GRAAVATTU LOHI

15.50 €

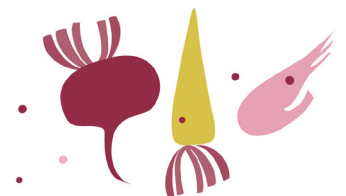
Punajuurigraavattua lohta tarjoillaan sinappipikkelöidyn fenkolin, hapatetun kermaviilin, graavatun perunan ja mustaleipäkruutonkien kanssa (L)

TATAKI

15.50 €

Kevyesti savustettu tataki ahvenanmaalaisesta marmoroidusta naudan fileestä tarjoillaan raastetun köyhän miehen tryffelin, pikkelöidyn hopeasipulin, marinoitujen herkkusienten, friteeratun taikinajuuren, seesami- ja soijamajoneesin kanssa (L)

G = gluteeniton
L = laktoositon
M = maidoton
V = vegaaninen



PÄÄRUOAT

PUNAKAALI

25.00 €

Grillattu yuzumarinoitu punakaali tarjoillaan vegaanisen demi glacen, parsasta, granaattiomenasta ja mustapavuista tehdyn salsan ja haalean kevätkasvisperunasalaatin kanssa (G, M, V)

AHVEN

35.50 €

Voissa paistetut ahvenfileet tarjoillaan anjoviksella maustetun valkoviinikastikkeen, fermentoidun valkoisen parsan, kapriksen sekä tillillä ja ruohosipulilla maustetun uusien perunoiden kanssa (L)

TONNIKALA

36.50 €

Grillattua tonnikalaa tarjoillaan bataatti-kookospyreen, sweet jalopeno-salsan, chimichurrimaustettujen kevätkasvisten ja rapean tapiokan kanssa (G, M)

VASIKAN ENTRECÔTE

36.00 €

Grillattu sitruuna-timjamimarinoitu hollantilainen vasikan entrecôte tarjoillaan sitruunalla maustetun punaviinikastikkeen, grillatun parsan ja raaka-paistettujen perunoiden kanssa (G, L)

HÄRÄN SISÄFILEE

38.00 €

Grillattu ahvenanmaalainen/suomalainen härän sisäfilee tarjoillaan valkosipulivoi, punaviinikastikkeen, semikuivatun tomaatin ja kuminapaahdetun perunan kanssa (G, L)

G = gluteeniton
L = laktoositon
M = maidoton
V = vegaaninen



JUUSTOT

DRUNKEN DOG

16.00 €

Troldheden meijeristä viskillä maustettu punakitti-sinihome-valkhomejuusto tarjoillaan paahdetun hedelmä-pähkinäleivän, täysjyväkeksien ja Elinin raparperimarmeladin kanssa

JÄLKIRUOAT

KESÄUNELMA

14.50 €

Mansikkahilloketta, murskattuja keksejä, vanhanajan vaniljajäätelöä, tuoreita mansikoita, kermavaahtoa ja marenkia

LAKRITSI JA SITRUUNA

14.50 €

Lakritsifudgea ja sitruunamoussea tarjoillaan lakritsilastun, sitruunatahnan ja karamellisoidun valkosuklaan kanssa (G, L)

SUKLAA JA VADELMA

14.50 €

Tummaa suklaamoussea tarjoillaan Diplomatico Reserva Exclusiva rommissa marinoitujen Savoiardikeksien, vadelmasorbetin ja tuoreiden vadelmien kanssa (L)

JÄÄTELÖ TAI SORBETTI

4.50 €
/pallo

Kysy tarjoilijalta illan kotitekoisten jäätelö- ja sorbettivalikoimasta (G)

INDIGON SUKLAAKONVEHDIT

2.90 €
/kpl

Eri makuisia suklaakonvehteja (G)

G = gluteeniton
L = laktoositon
V = vegaaninen



À LA CARTE

TARJOILLAAN À LA CARTE RAVINTOLASSA 17.00 ALKAEN

ALKURUOAT

PUNAJUURITARTAR 13.90 €

Punajuuritartar tarjoillaan chimi-churrin, salottisipulin, tomaatin, seesaminsiementen, friteeratun sipulin ja soijamajoneesin kanssa (L, V)

TOAST SKAGEN 14.90 €

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

GRAAVATTU LOHI 15.50 €

Punajuurigraavattua lohta tarjoillaan sinappipikkelöidyn fenkolin, hapate-tun kermaviilin, graavatun perunan ja mustaleipäkruntonkien kanssa (L)

TATAKI 15.50 €

Kevyesti savustettu tatakia ahvenanmaalaisesta marmoroidusta naudan fileestä tarjoillaan raastetun köyhän miehen tryffelin, pikkelöidyn hopeasipulin, marinoitujen herkkusienten, friteeratun taikinajuuren, seesami- ja soijamajoneesin kanssa (L)

JÄLKIRUOAT

KESÄUNELMA 14.50 €

Mansikkahilloketta, murskattuja keksejä, vanhanajan vaniljajäätelöä, tuoreita mansikoita, kermavaahtoa ja marenkia

LAKRITSI JA SITRUUNA 14.50 €

Lakritsifudgea ja sitruunamoussea tarjoillaan lakritsilastun, sitruunatahnan ja karamellisoidun valkosuklaan kanssa (G, L)

SUKLAAJA VADELMA 14.50 €

Tummaa suklaamoussea tarjoillaan Diplomatico Reserva Exclusiva rommissa marinoitujen Savoirdikeksien, vadelmasorbetin ja tuoreiden vadelmien kanssa (L)

JÄÄTELÖ TAI SORBETTI 4.50 €

Kysy tarjoilijalta illan kotitekoisten jäätelö- ja sorbettivalikoimasta (G)

SUKLAAKONVEHDIT 2.90 €

Eri makuksia suklaakonvehteja (G)

PÄÄRUOAT

PUNAKAALI 25.00 €

Grillattu yuzumarinoitu punakaali tarjoillaan vegaanisen demi glacen, parsasta, granaattiomenasta ja mustapavuista tehdyn salsan ja haalean kevätkasvisperunasalaatin kanssa (G, M, V)

AHVEN 35.50 €

Voissa paistetut ahvenfileet tarjoillaan anjoviksella maustetun valkoviinikastikkeen, fermentoidun valkoisen parsan, kapriksen sekä tillillä ja ruohosipulilla maustetun uusien perunoiden kanssa (L)

TONNIKALA 36.50 €

Grillattua tonnikalaa tarjoillaan bataatti-kookospyreen, sweet jalopeno-salsan, chimichurrimaustettujen kevätkasvisien ja rapean tapiokan kanssa (G, M)

VASIKAN ENTRECÔTE 36.00 €

Grillattu sitruuna-timjamimarinoitu hollantilainen vasikan entrecôte tarjoillaan sitruunalla maustetun punaviinikastikkeen, grillatun parsan ja raakapaistettujen perunoiden kanssa (G, L)

HÄRÄN SISÄFILEE 38.00 €

Grillattu ahvenanmaalainen/suomalainen härän sisäfilee tarjoillaan valkosipulivoin, punaviinikastikkeen, semikuivatun tomaatin ja kuminapaahdetun perunan kanssa (G, L)

JUUSTOT

DRUNKEN DOG 16.00 €

Troldheden meijeristä viskillä maustettu punakitti-sinihome-alkoholijuusto tarjoillaan paahdetun hedelmä-pähkinäleivän ja Elinin raparperimarmeladin kanssa

G = gluteeniton
L = laktoositon
M = maidoton
V = vegaaninen

