

# ALKURUOAT

## KESÄKURPITSARULLA

14.00 €

Savustetulla tomaatilla, grillatulla paprikalla ja fetajuustolla täytetty kesäkurpitsarulla tarjoillaan mustajuuripyreen, paahdetun purjosipulin ja parmesaanivaahdon kanssa (L, G, V)

## TOAST SKAGEN

14.90 €

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

## HUMMERI

15.00 €

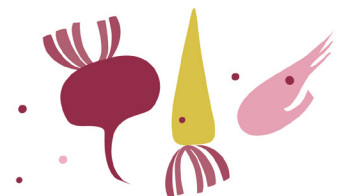
Chilipaistettua hummeria tarjoillaan friteeratun papadumin, yuzumarinoidun omenan, kaalin, punajuurikrassin ja äyriäismajoneesin kanssa (G, L)

## TARTAR

15.50 €

Gini- ja katajanmarjagraavattua tartaria ahvenanmaalaisesta härän sisäfileestä tarjoillaan maa-artisokkakeiton, savustetun parmesaanicrémen ja friteeratun taikinajuuren kanssa (L)

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



# PÄÄRUOAT

## JUURIKKAAT

25.00 €

Paahdettua ja friteerattua keltajuurta, raitajuurta ja punajuurta tarjoillaan tomaatticonsommén, paahdettujen kikherneiden, soijapapujen, krassen ja paahdetun sipulimajoneesin ja rösti-perunan kanssa (G, M, V)

## MERIBASSI

32.00 €

Leivänmurusten ja yrttien kanssa paahdettu meribassi tarjoillaan anjovispeston, voissa keitetyn bellaverden ja sitruunapaahdettujen perunoiden kanssa (L)

## RUIJANPALLAS

36.00 €

Voissa paistettua ruijanpallasta tarjoillaan punaviinikastikkeen, pikkelöidyn ja paahdetun sipulin, kanttarellien, possunkyljen, porkkanan luuydinvoin ja perunapyreen kanssa (G)

## TENDER STRIP STEAK

32.00 €

Grillattu skotlantilainen tender strip steak tarjoillaan jalapenokastikkeen, kuusiviinietikan ja savustetun perunapyreen kanssa (G)

## HÄRÄN SISÄFILEE

38.00 €

Grillattu ahvenanmaalainen härän sisäfilee tarjoillaan valkosipulivoin, punaviinikastikkeen, grillattujen kasvistien ja perunaterrinin kanssa (L, G)

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



# JUUSTOT

## VUOHENJUUSTO

15.00 €

Hunaja- ja rosmariinigratinointua vuohenjuustoa ahvenanmaalaiselta Wättersin tilalta tarjoillaan digestive-murujen ja rosmariinjäätelön kanssa

# JÄLKIRUOAT

## OMENAPIIRAKKA

14.50 €

Tjudön karamellisoiduista omenoista tehty omenapiirakka tarjoillaan vanhanajan vaniljajäätelön ja Open Water Breweryn Köldknäpp-sorbetin kanssa

## VANILJAJÄÄDYKE

14.50 €

Vaniljajäädye rapealla kinuskikuorrutteella tarjoillaan mustikoiden, kandeeratujen hasselpähkinöiden ja mustikkasorbetin kanssa (L, G)

## SUKLAAMOUSSE

14.50 €

Kinuskilla maustettu suklaamousse tarjoillaan rommirusinajäätelön, suklaasokerikakun ja karamellilastun kanssa (L, G)

## 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

### KESÄKURPITSARULLA 14.00 €

Savustetulla tomaatilla, grillatulla paprikalla ja fetajuustolla täytetty kesäkurpitsarulla tarjoillaan mustajuuri-pyreen, paahdetun purjosipulin ja parmesaanivaahdon kanssa (L, G, V)

### TOAST SKAGEN 14.90 €

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

### HUMMERI 15.00 €

Chilipaistettua hummeria tarjoillaan friteeratun papadumin, yuzumarinoidun omenan, kaalin, punajuurikrassin ja äyriäismajoneesin kanssa (L)

### TARTAR 15.50 €

Gini- ja katajanmarjagraavattua tartaria ahvenanmaalaisesta härän sisäfileestä tarjoillaan maa-artisokkakeiton, savustetun parmesaanicrémentin ja friteeratun taikinajuuren kanssa (L)

## JÄLKIRUOAT

### OMENAPIIRAKKA 14.50 €

Tjudön karamellisoiduista omenoista tehty omenapiirakka tarjoillaan vanhanajan vaniljajäätelön ja Open Water Breweryn Köldknäpp-sorbetin kanssa

### VANILJAJÄÄDYKE 14.50 €

Vaniljajäädye rapealla kinuskikuorrutteella tarjoillaan mustikoiden, kandeerattujen hasselpähkinöiden ja mustikkasorbetin kanssa (L, G)

### SUKLAAMOUSSE 14.50 €

Kinuskilla maustettu suklaamousse tarjoillaan rommirusinajäätelön, suklaasokerikakun ja karamellilastun kanssa (L, G)

### JÄÄTELÖ TAI SORBETTI 4.50 € / pallo

Kysy tarjoilijalta illan kotitekoisten jäätelö- ja sorbettivalikoimasta (G)

### SUKLAAKONVEHDIT 2.90 € / kpl

Eri makuisia suklaakonvehteja (G)

## PÄÄRUOAT

### JUUREKKAAT 25.00 €

Paahdettua ja friteerattua keltajuurta, raitajuurta ja punajuurta tarjoillaan tomaatticonsommén, paahdettujen kikherneiden, soijapapujen, krassen ja paahdetun sipulimajoneesin ja rösti-perunan kanssa (G, M, V)

### MERIBASSI 32.00 €

Leivänmurusten ja yrttien kanssa paahdettu meribassi tarjoillaan anjovispeston, voissa keitetyn bellaverden ja sitruunapaahdettujen perunoiden kanssa (L)

### RUIJANPALLAS 36.00 €

Voissa paistettua ruijanpallasta tarjoillaan punaviinikastikkeen, pikkelöidyn ja paahdetun sipulin, kanttarellien, possunkyljen, porkkanan luuydinvoin ja perunapyreen kanssa (G)

### TENDER STRIP STEAK 32.00 €

Grillattu skotlantilainen tender strip steak tarjoillaan jalapenokastikkeen, kuusiviinietikan ja savustetun perunapyreen kanssa (G)

### HÄRÄN SISÄFILEE 38.00 €

Grillattu ahvenanmaalainen härän sisäfilee tarjoillaan valkosipulivoin, punaviinikastikkeen, grillattujen kasvien ja perunaterriinin kanssa (L, G)

## JUUSTOT

### VUOHENJUUSTO 15.00 €

Hunaja- ja rosmariinigratinoitua vuohenjuustoa ahvenanmaalaiselta Wättersin tilalta tarjoillaan digestive-murujen ja rosmariinijäätelön kanssa

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

