



Alkuun

Riimihärkää, piparjuurta ja pikkelöityä kanttarellia

Salted beef, horseradish and pickled chanterelle

14 €

Sienirisottoa ja valkosipuli-yrttiöljyä

Mushroom risotto and garlic-herb oil

13 €

Kolatun Chèvre, punamangoldia, pekaanipähkinää ja hunajavinaigretta

Kolattu-dairy Chèvre, red chard, pecans and honey vinaigrette

13 €

Siikatartar, mallasta ja tillicrèmeä

White fish tartar, dill crème and malt

14 €



Pääruoat

Pyhä-Kallion poroa, sieni-perunapyrettä ja rosmariinlientä

Reindeer from Pyhä-Kallio, mushroom and potato pyre and rosemary broth

30 €

Paistettua nieriää, juuripersiljapyrettä ja porkkana beurre blanc

Pan fried arctic char, root parsley pyre and carrot beurre blanc

29 €

Yrttipaahdettua palsternakkaa, savujogurttia ja ruusukaali-kvinoapaistosta

Herb roasted parsnip, smoked youghurt and brussel sprout-quinoa bake

27 €

Lohta, jokirapuja ja jääfenkolia

Salmon, crayfish and iced fennel

25 €



Jälkiruoat

Mustikkaa, ruista, kuusenkerkkää ja valkosuklaata

Bilberries, rye, spruce sprouts and white chocolate

12,5 €

Omenaa, Calvadosta ja vaniljaa

Apple, Calvados and vanilla

11 €

Puolukka-semifreddo ja pähkinäkrokantti

Lingonberry semifreddo and croquant

11 €

Raakakakkua ja marjamelbaa

Raw cake and berry melba

12,5 €



Klassikot/ Classics

Kermaista lohikeittoa ja talon mallasleipää

Creamy salmon soup with house malted bread

11 €/18 €

Katkarapu Skagenia, jokirapuja ja pikkelöityä punasipulia

Toast skagen, crayfish and pickled red onion

22,5 €

Poronkärjistystä, perunamuusia ja survottua puolukkaa

Sautéed reindeer, potato mash and ground lingonberries

24 €