

MENU



MENU EN

FOR A LIGHT BITE OR AS A STARTER

Wild Mushroom Soup 10,50 € V, L, G*
Served with seed crispbread crumble.

Golden Beet Barley Risotto 12 € V, L
Served with root vegetable chips and pumpkin oil.

Salmon Soup 14 € L (G*)
Traditional creamy salmon soup with house archipelago bread.

Toast Skagen 14 € L (G*)
Archipelago bread, shrimps and pickled cucumber.

Cured Lamb 16 € L, G*
Lamb from Sea Lapland, blackcurrant and garlic mayo.

SALADS

Farmer's Salad 22 €
Mixed greens, pickled cucumber, radish, roasted potatoes, beetroot sekä oven roasted tomatoes.

Topping Options:
Parsnip V (G*) / Smoked Salmon L, G* /
Finnish Squeaky Cheese L, G*

FISH DISHES

Salmon Soup L (G*)
Traditional creamy salmon soup, archipelago bread, and roasted butter. Served in a pot at the table when its more than two eaters.
For one 20 € / For two 40 € / For four 75 €

Catch of the Day 32 € L, G*
Ask you server about today's catch.
We strive to use locally sourced fish.

BELLMAN'S PANS

Bellman's Vegan Pan 22 € V, L, G*
A creamy oat-based pan dish with root vegetables, tofu and plant-based sausage.

Bellman's Meat Pan 26 € L, G*
A creamy pan dish with Dijon mustard, beef tenderloin, skin on potatoes, beetroots and pickles.

MEAT DISHES

Meatballs & Mashed Potatoes 19,50 € L, G*
Grandpa's homemade meatballs in a creamy sauce with mashed potatoes, pickles and lingonberries.

Wiener Schnitzel 32 € L (G*)
The authentic Wiener Schnitzel made from veal, served with mashed potatoes.

Traditional Sautéed Reindeer 37 € L, G*
Served with mashed potatoes, lingonberry compote and pickles.

Entrecôte 39 € L, G*
Beef rib eye steak with house made herb butter, served with roasted potatoes and oven roasted root vegetables.

FLATBREAD BURGERS

All burgers come with fries and garlic mayo.

Parsnip Burger 22 € L (V) (G*)
A delicious parsnip steak in potato flatbread with vegan beetroot cabbage salad.

Smash Burger 26 € L (G*)
Double beef patties covered in cheddar cheese, fried bacon, onion compote, and garlic mayo.

Fish 26 € L (G*)
Fish patty made from Pellinge fish, with cheddar cheese, pickled cucumber and tartar sauce.

KID'S MENU

Salmon Soup 12 € L, (G*)

Meatballs & Mashed Potatoes 12 € L, G*

Kid's Smash Burger 12 € L (G*)

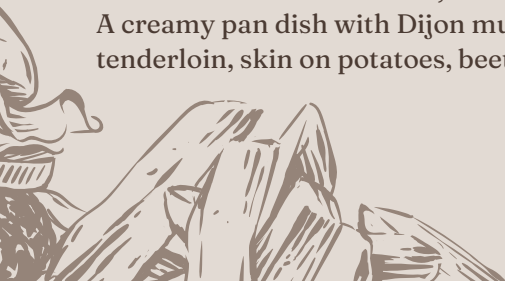
DESSERTS

Sweet Bun French Toast 9,50 € L
Fried sweet buns with house made apple ginger jam and whipped cream.

Caramelized Pudding 12 € L, G*
Vanilla Crème brûlée with sea-buckthorn compote.

Rättänä 12 € V, L
Blueberries in rye crust, served with vanilla ice cream.

Ice Cream Scoop 6 € L (V) G*
We serve ice cream from Vanha Porvoo Ice Cream Factory. Strawberry / Chocolate / Vanilla / Blackcurrant sorbet



MENU SWE

VID LITEN HUNGER ELLER SOM FÖRRÄTT

Skogssvampsoppa 10,50 € V, L, G*
Serveras med smulad fröknäcke.

Gulbeta Kornotto 12 € V, L
Serveras med rotfruktschips och pumpaolja.

Laxsoppa 14 € L (G*)
Krämig laxsoppa på traditionellt vis och husets fröknäcke.

Toast Skagen 14 € L (G*)
Skärgårdsbröd, räkor och mormorsgurka.

Rimmat Lamm 16 € L, G*
Lammkött från Sea Lappland, svarta vinbär och vitlöksmajonnäs.

SALLADER

Bondsallad 22 €
Sallad, mormorsgurka, rädisa, rostad potatis, rödbeta och ugnstostade tomater.

Fyllningsalternativ:
Palsternacka V (G*) / Rökt Lax L, G* / Brödost L, G*

FISKRÄTTER

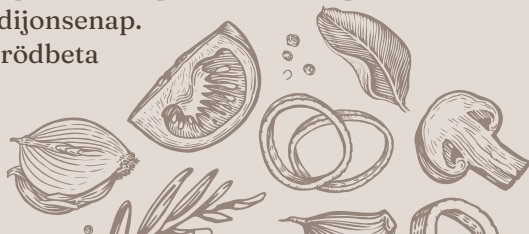
Laxsoppa L (G*)
Krämig laxsoppa på traditionellt vis, skärgårdsbröd och rostat smör.
För en 20 € / För två 40 € / För fyra 75 €

Dagens fisk 32 € L, G*
Fråga servitören om dagens fisk. Vi strävar att använda fisk från lokala fiskare.

PYTT BELLMAN

Bellmans veganska panna 22 € V, L, G*
Havregräddig panna med rotsaker, tofu och vegansk korv.

Pytt Bellman 26 € L, G*
Gräddig ”pytt i panna” filé på nötkött och potatis kryddad med dijonsenap.
Serveras med rödbeta och saltgurka.



KÖTTRÄTTER

Köttbullar och potatismos 19,50 € L, G*
Farfars köttbullar i gräddsås med potatismos.
Serveras med saltgurka och syltade lingon.

Wienerschnitzel 32 € L (G*)
Den Rätta Wienerschnitzeln av kalv och serveras med potatismos.

Traditionell Renskav 37 € L, G*
Serveras med potatismos, råörda lingon och saltgurka.

Entrecôte 39 € L, G*
Nöt entrecôte med husets kryddsmör, serveras med rostade potatisar och ugnsbakade rotsaker.

TUNNBRÖDS BURGARE

Alla portioner inkluderar pommes frites och vitlöksmajonnäs.

Palsternacka 22 € L (V) (G*)
Potatistunnbröd med smaklig palsternackabiff och vegansk sallad på rödbeta och kål.

Smash burgare 26 € L (G*)
Dubbelbiffar glaserade med cheddarost, stekt bacon, lökkompott och vitlöksmajonnäs.

Fisu 26 € L (G*)
Fiskbiff av Pellinge fisk, cheddar ost, mormorsgurka och tartarsås.

BARNMENY

Laxsoppa 12 € L (G*)

Köttbullar och smörpotatis 12 € L, G*

Barn smash burgare 12 € L (G*)

EFTERRÄTTER

Rika riddare 9,50 € L
Rostad bulle serveras med husets ingefära-äppelsylt och vispgrädde.

Rostad pudding 12 € L, G*
Vaniljpudding serveras med havtornkompott.

Rättänä 12 € V, L
Blåbär i rågskal, serveras med vaniljglass.

Glass 6 € L (V) G*
Glass sortiment av Vanhan Porvoon jäätelötehdas.
Jordgubbe / Choklad / Vanilja / Svart vinbär sorbet



WHITE WINES

Amabelli Trebbiano Organic, Italy
12 cl 8 € / 75 cl 44 €

Frey Riesling, Germany
12 cl 8,50 € / 75 cl 49 €

Heaphy Sauvignon Blanc, New Zealand
12 cl 9,50 € / 75 cl 59 €

Tenimenti Civa Friuli Pinot Grigio, Italy
12 cl 9,50 € / 75 cl 59 €

Nespolino Trebbiano Chardonnay, Italy
12 cl 9,50 € / 75 cl 59 €

Chablis Coquillage Moillard, French
75 cl 87 €

RED WINES

Pablo Claro Oak Aged, Spain
Cabernet Sauvignon & Graciano
12 cl 10 € / 75 cl 61 €

La Celia Pioneer Malbec, Argentina
12 cl 9,50 € / 75 cl 59 €

Cesari Justo Appassimento, Italy
Corvina & Merlot
12 cl 8,50 € / 75 cl 52 €

iCastei Amarone Della Valpolicella
Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
12 cl 15 € / 75 cl 89 €

Armigero Valpolicella Ripasso
Corvina Veronese & Rondinella
12 cl 10 € / 75 cl 62 €

Chateau Cantin, French, Bordeaux,
AOP Saint Emilion Grand Cru, 100 % Merlot
150 cl 149 €

ROSÉ WINES

Domaine Petit Candumy, Ranska
12 cl 9,50 € / 75 cl 59 €

SPARKLING WINES

Segura Viudas Lavit Brut Nature, Spain
75 cl 53 €

Murviedro Arts De Luna Cava
Org. Brut, Spain
12 cl 9,50 € / 75 cl 49 €

Divici Organic Prosecco, Italy
12 cl 9,50 € / 75 cl 49 €

Ask alcohol free
wine options.

BEER, CIDER & LONG DRINK

Heineken 0,5 L / 9,50 €, 0,33 L / 9 €

Aura 0,5 L / 9 €, 0,33 L / 8 €

Heineken / Birra Moretti (0,0 %) 0,33 L / 7,50 €

Birra Moretti 0,33 L / 9 €

Sol 0,33 L 9 €

Lahden Erikois Twist Citrus Wheat Beer 0,33 L 9 €

Vanhan Porvoon Panimo IPA 0,33 L / 9,50 € (G)

Vanhan Porvoon Panimo Lager 0,33 L / 9,50 € (G)

Velkopopovicky Kozel Dark 0,5 L / 10 €

SOFT DRINKS

Hartwall Original Vichy 4,50 €

Vellamo sparkling water 4,50 €

Pellegrino 0,75 L 9,50 €

Pepsi, Pepsi Max, 7up, Jaffa 4,50 €

Hartwall Limonadi: (Pear, Raspberry) 4,50 €

Juice (Apple, orange, cranberry) 3,50 €

COCKTAILS

Negroni 12 €

Chambord Royale 12 €

Gin & Tonic 12 € / 14 €

Whisky Sour 14,50 €

Mule 12 €

Aperol / Passion / Limoncello Spritz 14,50 €

Margarita 14,50 €

Cosmopolitan 14 €

Espresso Martini 12 €

Irish Coffee 14 €

Cafe Gran Columbia 14 €



L Lactose free

V Vegan

(V) Vegan option available when asking

G* Manufactured in a facility that processes gluten

(G*) Gluten free option available when asking

Meat country of origin

Beef, pork, reindeer, lamb: Finland, veal: Holland