

BISTRO Vessel

ALKURUOAT

Juurisellericarpaccio, katajanmarjaa ja fermentoitua mustaherukkaa (V, G)	9 €
Siikaceviche, grillattua maa-artisokkaa ja habaneroa (L, G)	9 €
Sieniravioli, sieniconsommé ja sherrykermaa (L)	9 €
Västerbotten-juustoa, perunaa ja kylmäsavustettua poroa (VL, G)	9 €

PÄÄRUOAT

Savuvoissa haudutettua lohta, pinaattirisottoa ja hummerikastiketta (L, G)	25 €
Naudan marmorifile, luuytimellä maustettua perunapyreetä ja sinapinsiemenkastiketta (L, G)	28 €
Karamellisoitua ankanrintaa, linssejä, rakuuna-parmesanpyreetä ja tummaa korianterinsiemenkastiketta (L, G)	24 €
Kurpitsaterriiniä, paahdettua kookosta ja tyrnimarjaa (V, G)	19 €
Välijuusto (G)	6 €

JÄLKIRUOAT

Passionsabayonilla gratinoituja vadelmaa, passionjätelöä ja ruusumarenkia (L, G)	9 €
Portviinissä marinoitua kirsikkaa, kirsikkajätelöä ja suolakaramelliä (L, G)	9 €
Suklaafondant, vadelma-tähtianis-sorbet ja vadelmagranite (L)	9 €
Juustolajitelma ja tomaattihilloketta (G)	12 €

BISTRO Vessel

STARTERS

- Celeriac Carpaccio with Juniper Berry and Fermented Blackcurrant (V, Gf) . . . 9 €
- Whitefish Ceviche with Grilled Jerusalem Artichoke and Habanero (Lf, Gf) . . . 9 €
- Mushroom Ravioli with Mushroom Consommé and Sherry Cream (Lf) 9 €
- Västerbotten Cheese with Potato and Cold Smoked Reindeer (LL, G) 9 €

ENTREES

- Salmon Braised in Smoked Butter
with Spinach Risotto and Lobster Sauce (Lf, Gf) 25 €
- Marbled Beef, Potato Purée Seasoned
with Bone Marrow and Mustard Seed Sauce (Lf, Gf) 28 €
- Caramelized Duck Breast with Lentils, Tarragon Parmesan Purée
and Dark Cilantro Seed Sauce (Lf, Gf) 24 €
- Pumpkin Terrine with Roasted Coconut and Buckthorn (V, Gf) 19 €
- Cheese (Gf) 6 €

DESSERTS

- Raspberries with Roasted Passion Sabayon,
Passion Ice Cream and Rose Meringue (Lf, Gf) 9 €
- Port Marinated Cherry with Cherry Ice Cream and Salty Caramel (Lf, Gf) 9 €
- Chocolate Fondant with Raspberry Star Anis Sorbet
and Raspberry Granite (Lf) 9 €
- Cheese Selection with Tomato Jam (Gf) 12 €