

ALKURUOAT:

Tryffeliöljyllä aateloitu kanttarellikeitto paikallisista sienistä (L, G) 15 €

-Mallasleipää ja ruskistettua voita

-Saatavana gluteenittomalla leivällä

Siikatartar ja mätimousse (L, G) 16,50 €

-Ägräs Distilleryn absintilla maustettuja ravunpyrstöjä

Marinoituja oliiveja ja hapanjuurileipää (L, G) 7,50 €

-Saatavana gluteenittomalla leivällä

PÄÄRUOAT:

Päivän kala kauden lisäkkeillä (L, G) 29 €

-Päivän kalansaalet, sesonginmukaisilla lisäkkeillä

Veitsitehtaan Schnizel (L) 27 €

-Jalapenomajoneesia, pikkelöityä sipulia, rapeaa kaprista ja sitruunaa

Timjamilla maustettua savutofua ja haudutettua myskikurpitsaa (L, G, V) 25 €

-Samettikukkaöljyä ja belugalinssejä

JÄLKIRUOAT:

Rosmariini-uuniomenaa ja puolukkaparfait (L, G) 14 €

-Puolukkamarenkia

Juustolautanen (L) 12 €

-Valikoima kotimaisia juustoja

Sorbetit ja jäätelöt (L) 7 €

-Vaihtuva valikoima, kysy henkilökunnalta päivän valikoima

L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen

Kysy lisää allergeeneistä henkilökunnalta!

Alkuperämaat: lihat Suomesta, kala ja mätä Suomesta, ravut Tanskasta