



Menu Rento Menu Casual

35,50€

KATKARAPUSALAATTI · SHRIMP SALAD · L, G

Katkaravunpirstöjä, kananmunaa, sitruuna aiolia, melonisalaattia ja rapeaa vihersalaattia
Shrimps, egg, lemon mayonnaise, melon salsa and crunchy green salad

MUIKKU · VENDACE · L

Voissa paistettuja ruisjauhotettuja muikkuja, smetanaa, mummonkurkkua ja tilliperunamuusia
RRye-breaded fried vendaces, sour cream, pickled cucumbers and mashed potatoes with dill

TAI · OR

CLUB SANDWICH · CLASSIC CLUB SANDWICH

Pariloitua kananpojanrintaa, pekonia, Jukolan Aito Cheddarjuustoa, salaattia, marinoitua punasipulia, tomaattia, chilimajoneesia ja paahdettua talon siemenleipää
Chicken fillet on a house seed bread toast with bacon, local cheddar cheese, salad, marinated onion, tomato and chili mayonnaise

KAHVIA, TEETÄ JA SUKLAAKONVEHTEJA

Coffee, tea and chocolates



Menu kesä Menu summer

45,50€

ALBAN MAKULAJITELMA • TASTE ASSORTMENT

Pielisen savulahnatartaria ja mallasleipää • L

Smoked bream tartar and malt bread

Alban kalkkunapastramia, seesaminsiemeniä ja semikuivattuja tomaatteja • M,G

Turkey pastrami with sesame seeds and semi-dried tomatoes

Palvattua lammasta ja tryffelimajoneesia • M,G

Roasted lamb with truffle mayonnaise

Ohelanaukeen täyslihamakkaraa ja Alban kotisinappia • L,G

Local sausage with home-made mustard

Marinoituja oliiveja, paprikaa, semikuivattua tomaattia ja tahinia auringonkukansiemenistä • M,G

Pickled olives, bell pepper, semi-dried tomatoes with sunflower seed tahini

Jukolan Vintage-cheddarjuustoa ja Ahotuvan tyrni-hunajahyytelöä • L,G

Local cheddar cheese with buckthorn and honey jelly

LOHI • SALMON • L,G

Loisteella paistettua lohta, sahrami-hollandaisea, uuden sadon perunoita ja paperissa kypsennettyjä kauden kasviksi

Glow fried salmon, sauce with lemon and saffron hollandaise, potatoes and seasons vegetables cooked in paper

TAI • OR

ANKKA • DUCK • L,G

Ankankoipiconfit, granaattiomenakastiketta ja linssi-papu-lehtikaalipaistosta

Duck leg confit and pomegranate sauce with lentils, beans and kale

SUKLAAMOUSSEKAKKU • CHOCOLATE MOUSSE CAKE • VEG,G

Suklaamoussekakkupala ja raparperihilloketta

Chocolate mousse cake with rhubarb compote



Menu ILTA Menu EVENING

KALALLA TAI ULKOFIEELLÄ • FISH OR SIRLOIN • 48,50 €
SISÄFIEELLÄ • TENDERLOIN • 54 €

PALVATTUA LAMMASTA • SMOKY LAMB • L,G

Palvattua lammasta, tryffelimajoneesia, rucolaa, marinoituja kasviksia, parmesania, viikuna-balsamosiirappia ja pinjansiemeniää
Smoked lamb, truffle mayonnaise, rucola, marinated vegetables, parmesan, fig-balsamico syrup and pinenut

KUHA • PIKE-PERCH • L,G

Haudutettua kuhafileetä, sitruunamelissakastiketta, väriporkkanaa ja kesäkurpitsaa, uuden sadon perunaa
Poached pike-perch fillet, lemon balm sauce, carrots and zucchini, new harvest potatoes

TAI • OR

PIHVI • STEAK • L,G (FI)

Pariloitu 150g naudan ulkofileepihvi, Alban punaviinikastiketta, Café de Paris -voita, kasviksia vartaassa ja pekoniperunaa
Grilled beef steak, Alba´s red wine sauce, Café de Paris butter, skewer vegetables and bacon potatoes

SELJANKUKKAPANNACOTTA • ELDERFLOWER PANNA COTTA • L,G

Seljankukkapannacotta ja mantelikeksiä
Elderflower panna cotta with almond cookie