

MENU RENTO MENU CASUAL

34,50€

ALBAN MAKULAJITELMA · TASTE ASSORTMENT

Jokiravunpyrstötartaria ja talon mallasleipää · M

Crayfish tartar with house malt bread

Pielisen savumuikkuja ja marinoitua sipulia · M,G

Smoked vendace with marinated onion

Palvikalkkunaa Tiituspohjan palvarilta ja paahdettua valkosipulimajoneesia · M,G

Local smoked turkey and roasted garlic mayonnaise

Chorizo-makkaraa ja hunajajogurttia · L,G

Chorizo sausage with honey yoghurt

Grillattua paprikaa ja oliiveja yrttiöljyssä · M,G

Grilled bell pepper with olives in herb oil

Jukolan Aito Cheddar -juustoa ja Hakamaan omena-mustaherukkahilloa · M,G

Cheddar cheese with apple and black currant jam

MUIKKU · VENDACE · L

Paistettuja muikkuja ja tillivoita, hunajaporkkanoita, savujuustoperunaa ja pariloitua sitruunaa

Fried vendace and dill, honey carrots, smoked cheese potatoes and grilled lemon

TAI · OR

KANALEIPÄ · CHICKEN TOAST · L

Pariloitu kananpojan rintafile, paistettua ananasta, hollandaisekastiketta, paprika-sipulihilloketta, salaattia ja paahdettua talon siemenleipää

Fried chicken breast, pineapple, hollandaise sauce, bell pepper-onion chutney, lettuce and toasted house seed bread

KAHVIA, TEETÄ JA SUKLAAKONVEHTEJA

Coffee, tea and chocolates

Menu talvi Menu winter

43,50 €

MAA-ARTISOKKAKEITTO · JERUSALEM ARTICHOKE SOUP · L, SAA/AVAILABLE G

Pehmeää maa-artisokkakeittoa, cashewpähkinämoussea ja juuressipsejä
Creamy jerusalem artichoke soup, cashew mousse and root chips

LOHI · SALMON · L,G

Loisteella paistettua lohta, lämmintä kantarelli-perunasalaattia,
palsternakkapyrettä ja timjami- Valkoviinikastiketta
*Salmon with chili rub, yoghurt sauce with lemon and saffron seasoning warm
chanterelle-potato salad and thyme-white wine sauce*

TAI · OR

LAMMAS · LAMB · L,G (FI)

Hakamaan lammastilan lampaan paahtopaistia ja makkaraa,
paahtovalkosipulikastiketta, paprika-sipulihilloketta, savujuustoperunoita ja hunajajuureksia
*Lamb roast beef and whole meat sausage, roasted garlic sauce, redcurrant compote,
cream potatoes and honey root vegetables*

SUKLAAMOUSSE · CHOCOLATE MOUSSE · VL, SAA/AVAILABLE G

Tummasuklaamoussea, hillottua vadelmaa, mantelikeksejä ja jogurttirouhetta
Dark chocolate mousse with raspberry, almond cookies and yoghurt granules

Menu Ilta Menu Evening

KALALLA TAI ULKOFIILEELLÄ • FISH OR SIRLOIN • 46,50 €
SISÄFIILEELLÄ • TENDERLOIN • 52€

ANKKA • DUCK • M,G

Roseepaahdettua ankanrintaa, sitrussalaattia, pikkelöityä porkkanaa,
marinoitua sipulia ja appelsiinibalsamicosiirappia
*Slowly cooked sliced duck breast, citrus salad, marinated carrots,
yellow roots and onions with orange and balsamic syrup*

SIIKA • WHITEFISH • L,G

Loisteella paistettua siikaa, pinaattipesto, keltajuurta ja punajuuriröstiä
Glow fried whitefish, spinach pesto, yellow root and beetroot patty

TAI • OR

PIHVI • STEAK • L,G (FI)

Pariloitu 180g naudan ulkofileepihvi, portviinikastiketta, savujuustoperunaa ja
lehtipersiljaöljyllä maustettuja juureksia
Grilled tenderloin, port wine sauce, smoked cheese potatoes and parsley oil flavoured root vegetables

OMENA TARTE TATIN • APPLE TARTE TATIN • L, SAA/AVAILABLE VEG

Karamellisoitunutta omenaa rapealla taikinakuorella, kinuskia ja vaniljajäätelöä
Caramelized apple and vanilla ice cream