



## Menu Rento Menu Casual

35,50€

### VUOHENJUUSTOSALAATTI • GOAT CHEESE SALAD • L,G

Pariloitua vuohenjuustoa ja Ahotuvan hunajaa, marinoituja rypäleitä ja punasipulia, rapeaa vihersalaattia ja balsamicosiirappia  
*Grilled goat cheese and local honey, marinated grapes and red onion, cucumber, cherry tomatoes, crunchy iceberg lettuce and herb salad with balsamic syrup*

### MUIKKU • VENDACE • L

Voissa paistettuja ruisjauhottettuja muikkuja, tillismetanaa, paahdettua porkkanaa, perunamuusia ja paistettua sitruunaa  
*Rye-battered vendace fried in butter with dill in sour cream, honey carrots, mashed potatoes and grilled lemon*

TAI • OR

### POROPASTA • REINDEER PASTA • L (FI/SE)

Tuorepastaa, savuporokastiketta, lehtipersiljaa ja rucolaa, vapaan kanan munankeltuainen ja parmesaanijuustoa  
*Fresh pasta, smoked reindeer sauce, parsley, rucola, free range egg yolk and parmesan cheese*

### KAHVIA, TEETÄ JA SUKLAAKONVEHTEJA

*Coffee, tea and chocolates*



## MENU CALVI MENU WINTER

44,50€

### SAVUMUIKKUKEITTO • SMOKED VENDACE SOUP • L,G

Savumuikku-perunasalaattia ja crèmekeittoa  
*Smoked vendace & potato salad with crème soup*

### LOHI • SALMON • L,G

Paistettu lohifilee, kantarellikastiketta, lehtikaalia,  
auringonkukansiemeniä ja juureksia, perunamuusia  
*Fried salmon fillet, chantarelle sauce, kale, sunflower seeds,  
roasted root vegetables and mashed potatoes*

TAI • OR

### POSSU • PORK • L,G (FI)

Viljaporsaan sisäfilee noisetit, mustapippurikastiketta,  
voipapupyreetä, marinoitua punakaalia ja omenaa, juustoperunaa  
*Pork noisettes, black pepper sauce, butter bean purée,  
marinated red cabbage, apple, cheese potatoes*

### MARJAPAISTOS • BERRY PIE • VEG,G SAA L

Kotimaisia marjoja, luomuvalkosuklaata ja mantelia  
Vegaanista tai laktoositonta vaniljajäätelöä  
*Local berries, organic white chocolate and almond  
Vegan or lactose-free vanilla ice cream*



## MENU ILTA MENU EVENING

KALALLA TAI LIHALLA • FISH OR MEAT • 49,50 €  
SISÄFILEELLÄ • TENDERLOIN • 55€

### ALBAN MAKULAJITELMA • TASTE ASSORTMENT

Martinmäen lämminsavulohimoussea ja talon mallasleipää • L

*Smoked salmon mousse and house malt bread*

Alban haukiterriiniä ja pikkelöityä kesäkurpitsaa • L,G

*Pike terrine of the house and pickled zucchini*

Palvattua possua Tiituspohjasta (FI) ja mustavalkosipulimajoneesia • M,G

*Local smoked pork with black garlic mayonnaise*

Ohelanaukeen täyslihamakkaraa (FI) ja Alban kotisinappia • L,G

*Local lamb sausage with home made mustard*

Punajuuri-vuohenjuustoravioli ja paahdettua saksanpähkinää • L,G

*Beetroot & goat cheese ravioli with roasted walnuts*

Jukolan punaviinicheddarjuustoa ja marinoituja rypäleitä • L,G

*Local red wine cheddar cheese and marinated grapes*

### SIIKAA • WHITEFISH • L,G

Paistettua siikaa, puolukka-voikastiketta, paahdettuja juureksia, punajuuri-pyreetä ja timjamiperunaa

*Fried whitefish, lingonberry & butter sauce, roasted root vegetables, beetroot purée and thyme potatoes*

TAI • OR

### PIHVIÄ JA NYHTÖÄ • STEAK AND PULLED • L,G (FI)

Pariloitu 100g rotukarjan ulkofileepihvi, Ohelanaukeen nyhtöhärkää stout-kastikkeessa, kirsikkatomaatteja, balsamicosipuleita ja juustoperunaa

*Grilled beef steak, local pulled beef, stout sauce, cherry tomatoes, balsamic caramelized onions and cheese potatoes*

### CAPPUCCINOPANNACOTTA • CAPPUCCINO PANNA COTTA • L,G

Ja tummasuklaakakkumuruja  
*With dark chocolate cake crumble*