





Menu

Rento / Casual

KESÄSALAATTI / SUMMER SALAD

Rapeaa jäävuorisalaattia ja yrttisalaattia, melonia, kurkkua, kirsikkatomaattia, marinoitua punasipulia, mansikka-balsamosiirappia sekä auringonkukan- ja kurpitsansiemeniä • M, G, VEG 

Crunchy iceberg lettuce and herb salad, strawberries, cucumber, cherry tomato, pickled red onion, strawberry-balsamic syrup with sunflower and pumpkin seeds • DF, GF, VEG 

MUIKKU / VENDACE

Voissa paistettuja ruisjauhotettuja muikkuja, tillismetanaa, mummonkurkkua, paistettua sitruunaa ja perunamuusia • L

Rye-breaded fried vendaces, dill sour cream, pickled cucumbers, fried lemon and mashed potatoes • LF

TAI / OR


KARITSAPASTA / LAMB PASTA


Tuoretta spagettipastaa, karitsan- ja naudanlihapyöryköitä (FI) ajvar-kastikkeessa, Keisarinna-juustoa ja rucolaa • L

Fresh spaghetti pasta with lamb and beef meatballs in ajvar sauce, topped with Keisarinna cheese and rocket salad • LF

TAI / OR

KASVISBURGER / VEGETARIAN BURGER

Härkäpavuista ja linsseistä valmistettu pihvi, grillijuustoa, fenkolitzatzikia, tomaattia ja jääsalaattia paikallisen leipomon luomusämpylän välissä, tarjoillaan bataattiranskalaisten kanssa • L, SAA G JA VEG 

Fava bean and lentil patty, grill cheese, fennel tzatziki, tomato and lettuce between organic bun from a local bakery, served with sweet potato fries • LF, AVAILABLE GF AND VEG 

ALBAN PANNUKAKKU / FINNISH PANCAKE

Alban pannukakkua, mansikkahilloa ja vaniljavaahtoa • L, SAA G

Alba's Finnish oven pancake with strawberry jam and vanilla foam • LF, GF

36 €




Menu


Aalto / Wave

SAVULOHICAESAR / SMOKED SALMON CAESAR SALAD

Klassinen Caesarsalaatti talon leipäkrutongeilla ja Martinmäen lämminsavulohella • L
Classical Caesar salad with house bread croutons and local smoked salmon • LF

KASVIS / VEGETARIAN

Lasagnea Karviaisten tilan härkäpapubolognesesta ja vegaanijuustosta, tarjoillaan ajvar-kastikeen kera • VEG 

Lasagna made with fava bean bolognese from Karviainen Farm and vegan cheese, served with ajvar sauce • VEG 

TAI / OR

KANA / CHICKEN

Yrtti-tuorejuustokuorrutettua kananpojan rintafiletä, risottoa Nojosniemen tilan luomu kaurasuurimoista ja fermentoidusta sitruunasta ja vihreitä vihanneksia • L, G
Herb and cream cheese-crusted chicken breast, risotto made from organic oat groats from Nojosniemi Farm and fermented lemon and green vegetables • LF, GF

SUKLAAPANNACOTTA / CHOCOLATE PANNACOTTA

Tummasuklaapannacotta ja vaniljavaahtoa • VEG, G 

Dark chocolate panna cotta with vanilla foam • VEG, GF 

45 €



Menu

Ilta / Evening

ALBAN MAKULAJITELMA / TASTE ASSORTMENT

Martinmäen lämminsavulohimoussea ja Jyväshampun hamppullastuja • L
Local smoked salmon mousse on hemp chips • LF

Kylmäsavustettua härkää (FI) ja fenkolitzatzikia • M, G
Cold smoked beef with fennel tzatziki • DF, GF

Mustavalkosipulimarinoituja herkkusieniä ja cashew-pähkinä pyrettä • M, G
Black garlic marinated champignons and cashew nut pyree • DF, GF

Semikuivattua tomaattia, pisarapaprikaa, marinoituja oliiveja ja pikkelöityä kukkakaalia • M, G
Semi-dried tomatoes, teardrop peppers, marinated olives, and pickled cauliflower • DF, GF

AHVEN JA LOHI / PERCH AND SALMON

Valkoviinissä kypsennettyjä ahvenfileitä ja Martinmäen lämminsavulohimoussea, fermentoidulla sitruunalla maustettu kastike, porkkanapyrettä, vihreitä vihanneksia ja kesäperunaa • L

Pike perch cooked in white wine and local smoked salmon mousse, fermented lemon sauce, carrot purée, green vegetables and season's potatoes • LF

TAI / OR

PIHVI / STEAK

Pariloitu 170g naudan ulkofileepihvi (FI), Alban mustapippurikastiketta, vihreitä vihanneksia, kantarelli-paprikachutney ja perunatortillaa • L, G

Grilled beef steak (FI), Alba's black pepper sauce, green vegetables, chanterelle and bell pepper chutney with potato tortilla • LF, GF

TAI / OR

KASVIS / VEGGIE

Linssikroketteja, mustavalkosipulikastiketta, porkkanapyrettä, vihreitä vihanneksia ja kesäperunaa • M, G

Lentil croquettes, black garlic sauce, carrot purée, green vegetables and season's potatoes • DF, GF

JUUSTO / CHEESE

Jukolan Aito Cheddar kuusenkerkkä ja Ahotuvan tyrni-hunajahyytelöä • L, G
Local spruce sprout cheddar cheese with buckthorn honey jelly • LF, GF

BRITAKAKKU / BRITA CAKE

Vadelma-tuorejuustomousetäytteinen britakakkupala ja tuoreita marjoja • L, G
Brita cake filled with raspberry and cream cheese mousse, served with fresh berries • LF, GF

56 €