

Satokausimenu

*Säsongsmeny
Harvest menu*

Keittiön tervehdys L

*Kökets hälsningar
Greetings from the kitchen*

Mustajuurikeittoa ja friteerattua maa-artisokkaa L Talon leipää

*Svartrotssoppa med friterade jordärtsskockor
Husets bröd
Black salsify soup and jerusalem artichoke fried in batter
House bread*

Ankanmaksaa ja tryffeliöljyä M,G Siemennäkkileipää ja viikunahilloa

*Anklever och tryffelolja
Fröknäckebröd och fikonsylt
Duck liver and truffle oil
Crispbread with seeds and fig jam*

Savustettua poron sisäpaistia L,G Glögillä hillottua sipulia, perunagratiinia ja paahdettua varsiparsaa

*Rökt reninnerfilé Glögginlagd lök, potatisgratäng
och ugnsstekt stjälkbroccoli
Smoked reindeer inner roast, onion picked in mulled wine, potato gratin
and roast broccolini*

Rommipannacottaa ja lumikarpaloita L,G Piparkakkumuraa

*Rompannacotta och tranbärssnöflingor, pepparkakssmul
Rum panna cotta and sugared cranberries, gingerbread crumbs*

Menu / Meny 59,00€

M maidoton / L laktoositon / VL vähälaktoosinen / G gluteeniton
M mjölkfri / L laktosfri / VL låg laktoshalt / G glutenfri
M non-dairy / L lactose-free / VL low-lactose / G gluten-free