

Menu Signature 66 €

Luomu punajuurta ja Västerbottenjuustoa
Ekologisk rödbeta och Västerbotten-ost
Organic beets and Västerbotten cheese

Metsäsientä ja savustettua peuraa
Skogssvamp och rökt hjort
Forest mushroom and smoked deer

Vyrdegårdin kanaa, porkkanaa ja yrttejä
Vyrdegård kyckling, morot och örter
Vyrdegård chicken, carrot and herbs

Päärynää, mantelia ja mesiangervoa
Päron, mandel och älgört
Pear, almond and meadowsweet

Menu Degustation 78 €

Luomu punajuurta ja Västerbottenjuustoa
Ekologisk rödbeta och Västerbotten-ost
Organic beets and Västerbotten cheese

Metsäsientä ja savustettua peuraa
Skogssvamp och rökt hjort
Forest mushroom and smoked deer

Skogsjötilan possua, herukkaa ja kurpitsaa
Gris från Skogsjö gård, vinbär och pumpa
Pork from Skogsjö farm, currants and pumpkin

Vyrdegårdin kanaa, porkkanaa ja yrttejä
Vyrdegård kyckling, morot och örter
Vyrdegård chicken, carrot and herbs

Luumua ja seljaa
Plommon och fläder
Plum and elderflower

Päärynää, mantelia ja mesiangervoa
Päron, mandel och älgört
Pear, almond and meadowsweet

Menu Signature Vegetarian 66 €

Luomu punajuurta ja Västerbottenjuustoa
Ekologisk rödbeta och Västerbotten-ost
Organic beets an Västerbotten cheese

Metsäsientä ja palsternakkaa
Skogssvamp och palsternacka
Forest mushroom and parsnip

Glaseerattua seitan, porkkanaa ja yrttejä
Glaserad seitan, morot och örter
Glazed seitan, carrot and herbs

Päärynää, mantelia ja mesiangervoa
Päron, mandel och älgört
Pear, almond and meadowsweet

Baarimenu

Kotimaisia pientilajuustoja
Sortiment av inhemska ostar
Assortment of Finnish cheeses

14 €

Päivän keitto
Dagens soppa
Soup of the day

16 €

Haukifrikadelle, rapukastiketta, Bålaby perunaa ja kauden kasviksia
Gäddfrikadelle, kräftsås, Bålaby gårds potatis och säsongens grönsaker
Pike frikadelle, crayfish sauce, Bålaby farm potatos and seasons vegetables

30 €