

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

Omenaa, mantelia ja mesiangervoa
Äppel, mandel och älgört
Apple, 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

Skogsjö-tilan 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

Karpaloa ja seljaa
Tranbär och fläder
Cranberries and elderflower

Omenaa, mantelia ja mesiangervoa
Äppel, mandel och älgört
Apple, 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 seitania, porkkanaa ja yrttejä
Glaserad seitan, morot och örter
Glazed seitan, carrot and herbs

Omenaa, mantelia ja mesiangervoa
Äppel, mandel och älgört
Apple, 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
Gäddfrikadell, kräftsås, Bålaby gårds potatis och säsongens grönsaker
Pike frikadelle, crayfish sauce, Bålaby farm potatos and seasons vegetables

30 €