

Menu Signature 69 €

Hiillostettua kirjolohta, kurkkua ja suolaheinää

Halstrad forell, gurka och ängssyra

Charred trout, cucumber and sorrel

Ahvenanmaan parsaa, ruskistettu voi-hollandaisekastiketta ja nokkosta

Sparris från Åland, brynt smör-hollandaisesås och nässlor

Asparagus from the Åland Islands, browned butter hollandaise sauce and nettles

Kotimaista nautaa, varhaiskaalia, karhunlaukkaa ja XO-kastiketta

Inhemska nöt, nykål, ramlök och XO-sås

Finnish beef, spring cabbage, ramson and XO-sauce

Raparperia, jogurttia ja lakritsia

Rabarber, yoghurt och lakrits

Rhubarb, yoghurt and liquorice

Signature Vegetarian 69 €

Kyssäkaali-“sashimi”, kurkkua ja suolaheinää

Kålrabbi-“sashimi”, gurka och ängssyra

Kohlrabi-“sashimi”, cucumber and sorrel

Ahvenanmaan parsaa, ruskistettu voi-hollandaisekastiketta ja nokkosta

Sparris från Åland, brynt smör-hollandaisesås och nässlor

Asparagus from Åland Islands, browned butter-hollandaise sauce and nettles

Glaseerattua seitan, varhaiskaalia, karhunlaukkaa ja timjamikastiketta

Glaserad seitan, nykål, ramlök och timjansås

Glazed seitan, spring cabbage, ramson and thyme sauce

Raparperia, jogurttia ja lakritsia

Rabarber, yoghurt och lakrits

Rhubarb, yoghurt and liquorice

Degustation 82 €

Hiillostettua kirjolohta, kurkkua ja suolaheinää

Halstrad forell, gurka och ängssyra

Charred trout, cucumber and sorrel

Ahvenanmaan parsaa, ruskistettu voi-hollandaisekastiketta ja nokkosta

Sparris från Åland, brynt smör-hollandaisesås och nässlor

Asparagus from Aland Islands, browned butter hollandaise sauce and nettles

Kuhaa, äyriäisvaahtoa ja tilli krustadia

Gös, skaldjursskum och dillkrustad

Pikeperch, crustacean foam and dill croustade

Kotimaista nautaa, varhaiskaalia, karhunlaukkaa ja XO-kastike

Inhemsk nöt, nykål, ramslök och XO-sås

Finnish beef, spring cabbage, ramson and XO-sauce

Kuusenkerkkää, omenaa ja linnanpuiston hunajaa

Granskott, äpple och slottsparkens honung

Spruce sprouts, apple and honey from the manor garden

Raparperia, jogurttia ja lakritsia

Rabarber, yoghurt och lakrits

Rhubarb, yoghurt and liquorice

Baarimenu – Barmeny – Bar menu

Kotimaisia pientilajuustoja
Sortiment av inhemska ostar
Assortment of Finnish cheeses

14€

Savukirjolohislaattia, marinoitua punasipulia, piparjuurikreemiä,
krutonkeja ja versoja

Sallad med rökt forell, marinerad rödlök, pepparrotskräm, krutonger och krasse
Salad with smoked trout, marinated red onion, horseradish creme and sprouts

24 €

Lumikinkkusalaattia, marinoitua punasilpulia, piparjuurikreemiä, krutonkeja ja
versoja

Sallad med snöskinka, marinerad rödlök, pepparrotskräm, krutonger och krasse
Cured ham salad, marinated red onion, horseradish creme and sprouts

24 €

Kalafrikadelle, äyriäisvaahtoa, puikulaperunapyrettä ja fenkolisalaattia

Fiskfrikadelle, skaldjursskum, mandelpotatispuré och fänkålssallad
Fish frikadelle, crustacean foam, almond potato puree and fennel salad

30€