

**Menu Signature 69 €**

Hiillostettua kirjolohta, kurkkua ja suolaheinää  
Halstrad forell, gurka och ängssyra  
Charred trout, cucumber and sorrel

Bålabyntilan varhaisperunaa, tillihollandaise ja siianmätiä  
Nypotatis från Bålaby, dillhollandaise och sikrom  
New potatoes from Bålaby, dill - hollandaise and whitefish roe

Kotimaista nautaa, varhaiskaalia, karhunlaukkaa ja XO-kastiketta  
Inhemska nöt, nykål, ramslök 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  
Kålrabi-“sashimi”, gurka och ängssyra  
Kohlrabi-“sashimi”, cucumber and sorrel

Bålabyntilan varhaisperunaa, tillihollandaise ja merileväkaviaaria  
Nypotatis från Bålaby, dillhollandaise och sjögräskaviar  
New potatoes from Bålaby, dill - hollandaise and seaweed caviar

Glaseerattua seitan, varhaiskaalia, karhunlaukkaa ja timjamikastiketta  
Glaserad seitan, nykål, ramslök och timjansås  
Glazed seitan, spring cabbage, ramson and thyme sauce

Raparperia, jogurttia ja lakritsia  
Rabarber, yoghurt och lakrits  
Rhubarb, yoghurt and liquorice

**Degustation 82 €**

Hiilostettua kirjolohta, kurkkua ja suolaheinää  
Halstrad forell, gurka och ängssyra  
Charred trout, cucumber and sorrel

Bålabyntilan varhaisperunaa, tillihollandaise ja siianmätiä  
Nypotatis från Bålaby, dillhollandaise och sikrom  
New potatoes from Bålaby, dill - hollandaise and whitefish roe

Kuhaa, äyriäisvaahtoa ja tillikrustadia  
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€**

Varhaisvihannessalaattia, Gomakastiketta, paahdettuja siemeniä ja versoja  
Primörsallad med Goma-sås, rostade frön och krassen  
Spring vegetable salad with Goma-sauce, toasted seeds and cress

**19€**

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 cress

**24 €**

Lumikinkkusalaattia, marinoitua punasipulia,  
piparjuurikreemiä, krutonkeja ja versoja

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

**24 €**

Kalafrikadelle, äyriäisvaahtoa, puikulaperunapyrettä ja fenkolisalaattia  
Fiskfrikadelle, skaldjursskum, mandelpotatispuré och fänkålssallad  
Fish frikadelle, crustacean foam, almond potato purée and fennel salad

**30€**

Grillattua Lúomu Nokan kanaa, BBQ-kastiketta,  
varhaisvihanneksia ja paahdettua perunaa

Grillad kyckling från Lúomu Nokka, BBQ-sås, primörer och rostad potatis  
Grilled chicken from Lúomu Nokka, BBQ-sauce, spring vegetables and roasted  
potatoes

**32€**