

Menu Signature 69 €

Hiillostettua kirjolohta, kurkkua ja suolaheinää

Halstrad forell, gurka och ängssyra

Charred trout, cucumber and sorrel

Bålabyntilan varhaisperunaa, tilli hollandaise ja siianmätiä

Nypotatis från Bålaby, dillhollandaise och sikrom

New potatoes from Bålaby, dill hollandaise and whitefish roe

Kotimaista nautaa, varhaiskaalia, karhunlaukkaa ja XO-kastiketta

Inhemsk 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

Kålrabbi-“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 €

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

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€

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€

Savukirjolohisalaattia, 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 €

Salaattia ja lämminsavustettua porsaanfilettä, marinoitua punasipulia,
piparjuurikreemiä, krutonkeja ja versoja
Sallad med varmrökt gris, marinerad rödlök, pepparrotskräm, krutonger och krasse
Smoked 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 €