

**Menu Signature 69 €**

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

Luomutomaattia, sitruunatimjamia ja tuorejuustoa  
Ekologisk tomat, citrontimjan och färskost  
Organic tomato, lemongrass and cream cheese

Kotimaista nautaa, varhaiskaalia, karhunlaukkaa ja XO-kastiketta  
Inhemsk nöt, nykål, ramslök och XO-sås  
Finnish beef, spring cabbage, ramson and XO-sauce

Mansikkaa, jogurttia ja seljankukkaa  
Jordgubbe, yoghurt och fläderblom  
Strawberry, yoghurt and elderflower

**Signature Vegetarian 69 €**

Kyssäkaali-“sashimi”, kurkkua ja suolaheinää  
Kålrabbi-“sashimi”, gurka och ängssyra  
Kohlrabi-“sashimi”, cucumber and sorrel

Luomutomaattia, sitruunatimjamia ja tuorejuustoa  
Ekologisk tomat, citrontimjan och färskost  
Organic tomato, lemongrass and cream cheese

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

Mansikkaa, jogurttia ja seljankukkaa  
Jordgubbe, yoghurt och fläderblom  
Strawberry, yoghurt and elderflower

**Degustation 82 €**

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

Luomutomaattia, sitruunatimjamia ja tuorejuustoa  
Ekologisk tomat, citrontimjan och färskost  
Organic tomato, lemongrass and cream cheese

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

Mansikkaa, jogurttia ja seljankukkaa  
Jordgubbe, yoghurt och fläderblom  
Strawberry, yoghurt and elderflower

### **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 €**

