



CHEF'S MENU

MENU LIHALLA 56€

MENU KALALLA 52€

PUNAHEIDIÄ JA MARINOITUJA KIRSIKKATOMAAATTEJA (L,G)

Pehmeää ja maukasta Herkkujuustolan punahomejuustoa Sastamalasta, yrttien kera hitaasti paistettuja kirsikkatomaatteja sekä paahdettuja hampunsiemeniä

PAISTETTUA KUHAÄ (L,G)

Varhaisperunoita ruskistetulla voilla sekä kevätsipulilla, satokauden kasviksia ja sitrus-tillicremeä

TAI

GRILLATTUA NAUDAN PETIT TENDERIÄ (L,G)

Murskattuja ja friteerattuja varhaisperunoita, kevätsipulia, satokauden kasviksia ja viherpippurikastiketta

VALKOSUKLAA-MANNASUURIMOVAÄHTO (L)

Kotimaiset mojitomansikat ja paahdettua valkosuklaata

CHEF'S VEGAN MENU 46€

HIILLOSTETTUA VARHAISKAALIA (V,G)

Sitrusvinegrettiä, ruohosipulipestoa sekä paahdettuja hampunsiemeniä

GRILLATTUA SELLERIÄ (V,G)

Hernepyreetä, paahdettuja hampunsiemeniä sekä sitrusvinaigrettissä marinoitua romanescoa

MANSIKKA-MELONIKEITTOA (V,G)

Minttuviina-limesorbetti sekä kaurakeksiä

.....
L laktoositon | VL vähälaktoosinen | G gluteeniton | M maidoton | V vegaaninen

Pidätämme oikeuden muutoksiin.



ALKUUN

PUNAHEIDIÄ JA MARINOITUJA KIRSIKKATOMAATTEJA (L,G) 13€

Pehmeää ja maukasta Herkkujuustolan punahomejuustoa Sastamalasta, yrttien kera hitaasti paistettuja kirsikkatomaatteja sekä paahdettuja hampunsiemeniä

NAUDAN PASTRAMIA (L,G) 18€

Ohueksi viipaloitua katajanmarjalla ja ginillä maustettua naudan pastramia, hiillostettua varhaiskaalia ja puolukka-aiolia

SOKERISUOLAISTA TERVATTUA NIERIÄÄ (L, SAATAVILLA G) 18€

Piimäkastiketta, kuusenkerkällä marinoitua raitajuurta ja porkkanaa sekä rapeaksi paahdettua talon mallasleipää

SKÅGENIA (L)

PIENI 16€ TAI ISO 22€

Kuusenkerkkä-valkosipulimarinoituja jättirapuja, paahdettua talon focacciaa, hölskykurkkuja, sekä keitettyä maalaiskananmunaa

HIILLOSTETTUA VARHAISKAALIA (V,G) 12€

Sitrusvinegrettiä, ruohosipulipestoa sekä paahdettuja hampunsiemeniä

LISUKKEET

TALON FOCACCIAA JA VAAHDOTTUA RUSKISTETTUA VOITA (L) 6€

VIHERSALAATTI (V,G) 6€

RANSKALAISET (V,G) 6,50€

FRITEERATTUJA VARHAISPERUNOITA JA PUOLUKKA-AIOLIA (V,G) 7€

.....
L laktoositon | VL vähälaktoosinen | G gluteeniton | M maidoton | V vegaaninen

Pidätämme oikeuden muutoksiin.



PÄÄRUOAKSI

PAISTETTUA KUHA (L,G) 29€

Varhaisperunoita ruskistetulla voilla sekä kevätsipulilla, satokauden kasviksia ja sitrus-tillicremeä

GRILLATTUA NAUDAN PETIT TENDERIÄ (L,G) 33€

Murskattuja ja friteerattuja varhaisperunoita, kevätsipulia, satokauden kasviksia ja viherpippurikastiketta

BROILERIA JA MUSTAHERUKKAA (L,G) 28€

Varhaisperunoita ruskistetulla voilla, paahdettua varhaiskaalia sekä mustaherukka-valkoviinikastiketta

GRILLATTUA SELLERIÄ (V,G) 24€

Hernepyreetä, paahdettuja hampunsiemeniä sekä sitrusvinaigrettissä marinoitua romanescoa

MAALAISSALAATTI (L,SAATAVILLA G) 24€

Rucola-salaattisekoitus, hölskykurkkuja, herneenpalkoja, kirsikkatomaattia, pikkelöityjä kauden kasviksia, keitettyä maalaiskananmunaa sekä paahdettua focacciaa

VALITSE MIELUINEN TÄYTE

GRILLATTUA BROILERIA

VALKOSIPULIMARINOITUJA SCAMPEJA

GRILLATTUA PORTOBELLOA

TALON HAMPURILAINEN (L) 22€

(SAATAVILLA G)

Reinin lihan burgerpihvi, salaattia, tomaattia, hölskykurkkuja, pikkelöity punasipulia, Mature-cheddaria, puolukka-aiolia sekä ranskalaiset perunat

PORTOBELLO HAMPURILAINEN (V) 22€

Timjamin ja valkosipulin kanssa marinoitua portobelloa, salaattia, hölskykurkkuja, pikkelöityä punasipulia, puolukka-aiolia, vegaanista cheddaria, ranskalaiset perunat



JÄLKIRUOAKSI

MANSIKKA-MELONIKEITTOA (V,M,G) 12€

Minttuviina-limesorbetti sekä kaurakeksiä

KARDEMUMMA PANNACOTTA (L, SAATAVILLA G) 12€

Raparperihilloketta sekä paahdettua valkosuklaata

VALKOSUKLAA-MANNASUURIMOVAAHTO (L) 12€

Kotimaiset mojitomansikat, paahdettua valkosuklaata

3 KOTIMAISTA JUUSTOA (L,G) 12€

Siemen-näkkäriä, raparperihilloketta
Savu Hilma, PunaHeidi, Brändipähkinäjuusto

LASTEN MENU

LASTEN KALA (L,G) 14€

Voissa paistettua kuhaa, salaattia, kurkkua,
tomaattia, ranskalaisia ja kurkkumajoneesia

LASTEN BURGERI (L, PYYDETTÄESSÄ G) 12€

100g naudan jauhelihapihvi, cheddarjuustoa, salaattia,
tomaattia, kurkkumajoneesia ja ranskalaisia

LASTEN KANA (M,G) 12€

Friteerattua kanaa, salaattia, kurkkua, tomaattia,
ranskalaisia ja kurkkumajoneesia



CHEF'S MENU

MENU WITH MEAT 56€

MENU WITH FISH 52€

PUNAHEIDI CHEESE AND MARINATED CHERRY TOMATOES (LF,GF)

Soft and flavorful washed-rind cheese from Herkkujuustola in Sastamala, served with herb-roasted cherry tomatoes and toasted hemp seeds

PAN-FRIED PIKE PERCH (LF,GF)

New potatoes with browned butter and spring onion, seasonal vegetables and citrus dill crème

OR

GRILLED BEEF PETIT TENDER (LF,GF)

Crushed and fried new potatoes with spring onion, seasonal vegetables and green pepper sauce

WHITE CHOCOLATE SEMOLINA MOUSSE (LF)

Finnish mojito-style strawberries and toasted white chocolate

CHEF'S VEGAN MENU 46€

CHARRED EARLY CABBAGE (V,GF)

Citrus vinaigrette, chive pesto and toasted hemp seeds

GRILLED CELERIAC (V,GF)

Pea purée, toasted hemp seeds and romanesco marinated in citrus vinaigrette

STRAWBERRY MELON SOUP (V,GF)

Mint vodka, lime sorbet and oat biscuits

.....
LF Lactose free | LL Low lactose | GF Gluten free | MF Milk free | V Vegan

We reserve the right to make changes.



STARTERS

PUNAHEIDI CHEESE AND MARINATED CHERRY TOMATOES (LF,GF) 13€

Soft and flavorful washed-rind cheese from Herkkujuustola in Sastamala, served with herb-roasted cherry tomatoes and toasted hemp seeds

BEEF PASTRAMI (LF,GF) 18€

Thinly sliced juniper and gin cured beef pastrami, charred early cabbage and lingonberry aioli

LIGHTLY CURED TAR-FLAVORED ARCTIC CHAR (LF,(G) 18€

Buttermilk sauce, spruce tip-marinated beetroot and carrot, and toasted house malt bread

SKÅGEN (LF)

SMALL 16€ OR BIG 22€

Spruce tip and garlic marinated king prawns, toasted house focaccia, lightly dressed cucumbers and an boiled organic egg

CHARRED EARLY CABBAGE (V,GF) 12€

Citrus vinaigrette, chive pesto and toasted hemp seeds

SIDES

HOUSE-BAKED FOCACCIA WITH WHIPPED BROWNED BUTTER (LF) 6€

GREEN SALAD (V,G) 6€

FRENCH FRIES (V,G) 6,50€

FRIED NEW POTATOES WITH LINGONBERRY AIOLI (V,G) 7€

.....
LF Lactose free | LL Low lactose | GF Gluten free | MF Milk free | V Vegan

We reserve the right to make changes.



MAIN COURSES

PAN-FRIED PIKE PERCH (LF,GF) 29€

New potatoes with browned butter and spring onion, seasonal vegetables and citrus dill crème

GRILLED BEEF PETIT TENDER (LF,GF) 33€

Crushed fried new potatoes with spring onion, seasonal vegetables and green peppercorn sauce

CHICKEN WITH BLACKCURRANT (LF,GF) 28€

New potatoes with browned butter, roasted early cabbage and blackcurrant white wine sauce

GRILLED CELERIAC (V,GF) 24€

Pea purée, toasted hemp seeds and romanesco marinated in citrus vinaigrette

COUNTRY SALAD (LF (GF) 24€

Rocket salad mix, lightly pickled cucumbers, pea pods, cherry tomatoes, pickled seasonal vegetables, boiled free-range egg and toasted focaccia

CHOOSE YOUR FILLING

GRILLED CHICKEN

GARLIC MARINATED SCAMPI

GRILLED PORTOBELLO

HOUSE BURGER (LF) 22€

Reinin Liha beef burger patty, lettuce, tomato, pickled cucumber, pickled red onion, mature cheddar, lingonberry aioli served with fries

PORTOBELLO BURGER (V) 22€

Thyme and garlic marinated portobello mushroom, lettuce, pickled cucumber, pickled red onion, lingonberry aioli, vegan cheddar served with fries

LF Lactose free | LL Low lactose | GF Gluten free | MF Milk free | V Vegan

We reserve the right to make changes.



DESSERTS

STRAWBERRY MELON SOUP (V,MF,GF) 12€

Mint vodka lime sorbet and oat biscuits

CARDAMOM PANNA COTTA (LF,GF) 12€

Rhubarb compote and toasted vegan white chocolate

WHITE CHOCOLATE SEMOLINA MOUSSE (LF) 12€

Finnish mojito-style strawberries and toasted white chocolate

SELECTION OF 3 FINNISH CHEESES (LF,GF) 12€

Seed crispbread and rhubarb compote
Savu Hilma, PunaHeidi, Brändipähkinä

KIDS'MENU

KIDS' FISH (LF,GF) 14€

Pan-fried pike perch, salad, cucumber, tomato, fries and cucumber mayonnaise

KIDS' BURGER (LF,(G)) 12€

100 g beef patty, cheddar, lettuce, tomato, cucumber mayonnaise and fries

KIDS' CHICKEN (MF,GF) 12€

Fried chicken, salad, cucumber, tomato, fries and cucumber mayonnaise

.....

LF Lactose free | LL Low lactose | GF Gluten free | MF Milk free | V Vegan

We reserve the right to make changes.