

À LA CARTE MENU OF THE MONTH

Oktober | Lokakuu | October

Förrätt | Alkuruoka | Starter

Kantarelltoast med picklad rödlök

Kantarellitoast ja pikkeloityä punasipulia

Chantarelle toast with pickled red onions

Varmrätt fisk | Pääruoka kala | Main Course fish

Ugnstek torskrygg med smörstekt fänkål och skaldjursbuljong, spenatravioli

Unipaistettua turskaa ja voissa paistettu fenkoli sekä äyriäisliemi, pinaattiravioli

Oven baked cod with butter fried fennel and shellfish broth, spinach ravioli

Varmrätt kött | Pääruoka liha | Main Course meat

Dovhjortsrostbiff med äpple & hjortron, selleripuré

Kuusipeuran pihvi, omenaa ja lakkoja, selleripyree

Fallow deer steak with apple and cloudberry, celery root puree

Varmrätt vegetarisk | Pääruoka kasvis | Main Course vegetarian

Bakad Rotselleri med tryffelmajonnäs och hasselnötter

Unipaistettua juuriselleriä, tryffelimajoneesi ja hasselpähkinöitä

Oven baked celery root with truffle mayonnaise and hazelnuts

Dessert | Jälkiruoka | Dessert

Havtorns cheesecake

Tyrnijuustokakku

Sea buckthorn cheese cake

1 + 2
24€ | 252 kr

2 + 3
24€ | 252 kr

1 + 2 + 3
28€ | 294 kr

Förrätt + Varmrätt
Alkuruoka + Pääruoka
Starter + Main Course

Varmrätt + Dessert
Pääruoka + Jälkiruoka
Main Course + Dessert

Förrätt + Varmrätt + Dessert
Alkuruoka + Pääruoka + Jälkiruoka
Starter + Main Course + Dessert



wasaline