

# À LA CARTE MENU

## Förrätter | Alkuruoat | Starters

Jordärtskockssoppa (vegetarisk, kan även fås vegansk)

Maa-artisokkasoppa (vegetaarinen, saatavilla myös vegaanisena)

Jerusalem artichoke soup (vegetarian, also available as vegan)

7 € | 74 kr

---

Älgtartar toppad med sikrom

Hirvitartar siikamädillä

Elk tartare topped with lavaret roe

7 € | 74 kr



## Varmrätter | Pääruoat | Main Courses

**Dagens hängmörade kött serveras med bakad tomat, balsamicosky, bearnaisesås och potatisbakelse**

Päivän raakakypytetty liha lisukkeena paistettu tomaatti, balsamicoliemi, bearnaisekastike ja perunakakku

Dry-aged meat of the day served with baked tomato, balsamico gravy, Béarnaise sauce and potato cake

**28 € | 294 kr**

---

**Rådjurswallenbergare serveras med geneversås (mandelpotatispuré)**

Wallenbergin kauriinlihapihvi lisukkeena geneverkastike (manteliperunapyree)

Venison Wallenbergare patties served with genever sauce (almond potato purée)

**21 € | 221 kr**

---

**Siktournedos serveras med brynt limesmör (selleripuré)**

Siikatournedos lisukkeena ruskistettu limevoi (selleripyree)

Lavaret tournedos served with burnt lime butter (celery purée)

**21 € | 221 kr**

---

**Vegansk svampragu**

Vegaaninen sieniragu

Vegan mushroom stew

**16 € | 168 kr**

## Desserter | Jälkiruoat | Desserts

Paj på höstäpplen (vegetarisk, kan fås vegansk)

Syysomenapiirakka (vegetaarinen, saatavilla myös vegaanisena)

Autumn apple pie (vegetarian, also available as vegan)

6 € | 63 kr

---

Vitchokladtryffel med smak av hjortron

Lakalla maustettu valkosuklaatryffeli

White chocolate truffles with a taste of cloudberries

3 € | 32 kr



**wasaline**