

Plats

RESTAURANT



HUONEPALVELU | RUMSSERVICE | ROOM SERVICE



MON – SAT 17-21
ROOM SERVICE FEE 15 €

TILAUKSET | BESTÄLLNINGAR | ORDERS

Restaurant Tel. 441 OR +358 9 435 02441

JUOMAT / DRYCKER / DRINKS

SPARKLING

Langlois-Château, L'Extra Cremant de Loire Brut, 69 € / 0,75 l
Loire, France

Jeeper Brut Blanc de Blancs Grande Reserve..... 68 € / 0,375 l
Champagne Jeeper, Vallée de la Marne, Montagne de Reims

Bollinger Special Cuvée,..... 169 € / 0,75 l
AC Champagne, France

WHITE WINE

Vom Tonmergel Korrell Riesling 65 € / 0,75 l
Nahe, Germany

RED WINE

Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2020 DOC, 75 € / 0,75 l
Cantina Di Negrar, Valpolicella, Italy

HOUSE BEER

Soppa 9,80 € / 0,33 l

SOFT DRINKS 4,80 € / 0,33 l

ALKURUOKIA / FÖRRÄTTER / STARTERS

TOAST SKAGEN 16 €

Käsin kuorittua katkarapua, muikunmätiä ja paistettua briossia

TOAST SKAGEN 16 €

Handskalade räkor, löjrom och stekt brioche

TOAST SKAGEN 16 €

Hand peeled prawns, vendace roe and fried brioche

PORKKANAA & SIPULIA 13 €

Porkkanatartaria, punasipulipyreetä ja friteerattua sipulia

MOROT & LÖK 13 €

Morotstartar, rödlökspuré och friterad lök

CARROTS & ONION 13 €

Carrot tartare, red onion puree and deep-fried onion

KESÄKLASSIKOITA / SOMMARKLASSIKER / SUMMER CLASSICS

VILLILOHI 22 €

Graavattua villilohta, Skånen perunaa ja mummonkurkkua

VILDLAX 22 €

Gravad vildlax, skånsk potatis och mormorsgurka

WILD SALMON 22 €

Dry-cured wild salmon, Skåne potatoes and pickled cucumber

HAMPURILAINEN 25 €

Hampurilainen Bosgårdin luomunaudanlihasta
Friteerattua perunaa, tryffelmajoneesia, parmesanjuustoa ja kevätsipulia

HAMBURGARE 25 €

Hamburgare av ekologiskt nötkött från Bosgård
Friterad potatis, tryffelmajonnäs, parmesanost och vårlök

HAMBURGER 25 €

Hamburger made of organic Bosgård beef
Deep-fried potatoes, truffle mayonnaise, Parmesan cheese and spring onion

NIZZAN SALAATTI 22 €

Graavattua villilohta, katkarapua, neulapapuja ja varhaisperunaa
*saatavana myös kasvisversiona

SALADE NIÇOISE 22 €

Gravad vildlax, räkor, haricots verts och färskpotatis
*finns även som vegetarisk

SALADE NIÇOISE 22 €

Dry-cured wild salmon, shrimps, haricots verts and new potatoes
*also available in a vegetarian version

PÄÄRUOKIA / HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

PÄIVÄN KALA 29 €

Päivän kalasaalis, savustettua beurre blanc-kastiketta, kirjolohenmätiä ja varhaisperunaa

DAGENS FISK 29 €

Dagens fiskfångst, rödig beurre blanc-sås, regnbågslaxrom och färskpotatis

CATCH OF THE DAY 29 €

Catch of the day, smoked beurre blanc sauce, rainbow trout roe and new potatoes

PUNAJUURTA & VUOHENJUUSTOA 27 €

Paahdettua punajuurta, punajuuritattaria ja vuohenjuustossa muhennettua pinaattia

RÖDBETOR & CHÈVRE 27 €

Rostade rödbetor, rödbetsbovete och chèvrestuvad spenat

BETROOT & GOAT CHEESE 27 €

Roast beetroot, beetroot buckwheat and spinach mashed with goat cheese

ENTRECÔTE 35 €

Grillattua naudan entrecôtea, tummaa valkosipulikastiketta, endiiviä ja Peltolan Blue -kreemiä

ENTRECÔTE 35 €

Grillad entrecôte av nötkött, mörk vitlökssås, endiver och Peltolan Blue-kräm

ENTRECÔTE 35 €

Grilled beef entrecôte, dark garlic sauce, endive and Peltolan Blue Cheese

JÄLKIRUOKIA / EFTERRÄTTER / DESSERTS

AHVENANMAAN PANNUKAKKU 12 €

Ahvenanmaan pannukakkua, tuoreita marjoja ja jogurttimoussea

ÅLANDSPANNKAKA 12 €

Ålandspannkaka, färska bär och yoghurtmousse

ÅLAND PANCAKE 12 €

Åland pancake, fresh berries and yoghurt mousse

JUUSTOJA 12 €

Juustolajitelma ja viinimarjahilloa

OSTAR 12 €

Vårt urval av ostar och vinbärssylt

CHEESE PLATTER 12 €

An assortment of cheeses and currant jam