

Starter

**SAVUSTETTUA WANHANTUVAN ANKKAAN, AIOLIA PAAHDETUSTA
VALKOSIPULISTA JAFRITEERATTUA MAA-ARTISOKKAA**

9.00€

*Smoked duck breast from Wanhatupa served with roasted aioli and fried
Jerusalem artichoke*

**KOLATUN CHEVREÄ, TOMAATTIA, PAISTETTUJA HERKKUTATTEJA
NOUSIAISISTA, PÄHKINÄVINEGRETTEÄ JA KRUTONKIA**

9.00€

*Kolattu's chevre served with tomato, porcinos from Nousiainen, nut
vinaigrette and crouton*

**RIIMISUOLATTUA HEVOSTA, SAVUSTETTUA PUNAJUURTA, PELTOLA
BLUETA JA BALSAMICOA**

9.00€

Salted horse filet served with smoked beetroot, Peltola blue and balsamico

**KEITTOA FÖGLÖN SAAREN KYLMÄSAVULOHESTA,
KYLÄSAVULOHIPIHVEJÄ, PUNASIPULIHILLOKETTAJA CINDYN
LUOMUSPE**

9.00€

*Soup made of cold smoked salmon from Föglö served with red onion compote
and Cindy's organic spelt crisp bread*

**SALONIEMEN TAHDONVOIMA-LUOMUKUTTUGOUDALLA
KUORRUTETTUJA VALKOSIPULIETANOITA**

10.00€

Garlic snails gratinated with Saloniemi's Tahdonvoima organic goat cheese

Main

**TAIMENTA BRÄNDÖN SAARELTA AHVENANMAALTA,
RUOHOSIPULIJOGURTTIA, NOUSIAISTEN HERKKUTATTEJA JA
YRTTIVOIS**

24.00€

Salmon trout from Åland served with chive yoghurt, porcinos from Nousiainen and roasted Jerusalem artichoke

**JUURESRÖSTIÄ, PALSTERNAKKAPYREETÄ, SAVUSTETTUA
PUNAJUURTA, RAININGON TILAN LUOMUKVINOAA JA PELTOLA BL**

17.00€

Swiss root vegetable cake served with parsnip pyre, smoked beetroot, organic quinoa from Raininko's farm and Peltola blue

**LUOMUKARITSAN MAKSAA RINTALAN TILALTA, PEKONIA,
PUOLUKKAVINAIGRETTEA JAPERUNASOSETTA**

17.00€

Grilled organic lamb liver from Rintala's farm served with bacon, lingonberry vinaigrette and mashed potatoes

**RINTALAN TILAN LUOMUKARITSAA KOLMELLA TAVALLA, ROMESCOA
JA PALSTERNAKKAPYREETÄ**

25.00€

Organic lamb from Rintala's farm in three different ways served with romesco and parsnip pyre

**ULKOFILEEPIHVI KOTIMAISESTA ABERDEEN ANGUS ROTUKARJASTA,
SAVUPAPRIKAVOITA, PUNAVIINIKASTIKETTA JA CIN**

27.00€

Beef steak of Finnish Aberdeen Angus served with smoked bell pepper butter, red wine sauce and Cindy's French fries

red wine sauce and Cindy's french fries

**VISKILÄN TILAN KUKONPOJAN RINTAFILEETÄ,
MUSTAHERUKKAKASTIKETTA, RAININGON TILANLUOMUKVINOAA JA
TRYFF**

..... 23.00€

*Finnish cockerel breast from Viskilä's farm served with black currant sauce,
organic quinoa from Raininko's farm and truffle oil*

Dessert

ROSMARIINI-PANNA COTTAA, TYRNIÄ KOLMELLA TAVALLA JA HAMPPUKEKSIÄ

9.00€

*Rosemary panna cotta served with buckthorn in three different ways and
hemp cookie*

KÖYHÄT RITARIT CINDYN TAPAAN; CINDYN SAARISTOLAISLEIPÄÄ, JÄÄTELÖÄ SALONIEMEN VUOHENLUOMURAAKAMAIIDOST

9.00€

*French toast Cindy style; Cindy's archipelago bread served with goat's raw
milk ice cream from Saloniemi's farm, strawberry melba and bee pollen from
Sastamala*

SUKLAAKAKKUA JA CINDYN TIIKERIJÄÄTELÖÄ 9.00€

Chocolate cake served with Cindy's orange ice cream

CINDYN ITSE TEHTYÄ JÄÄTELÖÄ/SORBETTIA; TIIKERIJÄÄTELÖÄ, VUOHENMAITAJÄÄTELÖÄ, PÄTKIS-JÄÄTELÖÄ, LAKRIT

4.50€

*Cindy's homemade ice cream and sherbet; orange, goat's milk, mint
chocolate, liquorice ice cream or berry sherbet 1 scoop*

