

Alkuruuat/ Starters

Sesongin kalaa, Dijon -sinappi creme fraichea, retiisia 14€

ja hiillostettua mummon kurkkua

Fish of the season, Dijon mustard crème fraiche, radish and charred cucumber

Korvasieni espumaa, ruskeassa voissa kypsennettyä haukea 13€

ja marinoitua uutta perunaa

False morrel espuma, pike cooked in brown butter and marinated fingerling potatoes

Fin Angus tartaria, mustaa valkosipulia ja savustettua keltuaista 14€

Fin Angus tartar, black garlic and smoked egg yolk

Salaatti kesän kasviksista, mansikkaa ja marinoitua fetaa 12€

Summer vegetable salad, strawberries and marinated feta cheese

Lisätietoa allergeeneistä henkilökunnalta.

wolkoff

Pääruuat/ Main course

| | |
|--|-----|
| Paistettua järvikuhaa, tuoreherne-sipulimuhennosta ja rakuuna pistaasikastiketta Fried pike perch, creamed fresh peas with onion and tarragon-pistachio sauce | 33€ |
| Saimaan muikkuja, pottuvoita, sitruunaa ja tilliä Vendace from lake Saimaa, mashed potatoes, lemon and dill | 22€ |
| Saaristolaislammasta kahdella tapaa, hiillostettua uudensadon kaalia, kanaliemi reduktiossa glaaserattuja pikkusipuleita, ja tummaa kuminakastiketta Lamb from Åland prepared in two ways, charred summer cabbage, small onions glazed in chicken reduction and caraway seed sauce | 28€ |
| Huttulan kananpoikaa, Lehmus roasteryn Myllysaari kahvilla maustettua valkoviinikastiketta, pekonin ja vaahterasiirapin kanssa paahdettuja uusia perunoita Chicken from Huttula farm, White wine sauce flavoured with Myllysaari coffee from Lehmus roastery, new potatoes roasted with bacon and maple syrup | 26€ |

Jälkiruuat/ Desserts

| | |
|---|-----|
| Juustolautanen Cheese plate | 14€ |
| Mansikkaa, vaniljaa ja hillottua sitruunaa Strawberries, vanilla and poached lemon | 12€ |
| Syrnikkejä, vadelma kompottia ja smetanaa Syrnikis, raspberry compote and sour cream | 12€ |
| Yuzua, suolaheinää ja rapeaa tattaria Yuzu, sheep sorrel and crispy buckwheat | 13€ |