

ALKURUOAT | FÖRRÄTTER STARTERS

- POTTU** 17 €
Sesongin parhaat perunat, kesän kasviksia, kirjolohenmätiä sekä koivulla maustettu fish cream
Säsingens bästa potatisar, sommarens grönsaker, regnbågslax rom och fish cream smaksatt med björk
The best potatoes of the season, summer vegetables, rainbow trout rom and fish cream seasoned with birch
- TARTAR** 18 €
Vasikkatartar, raastettua keltuaista, tryffelmajoneesia ja lipstikkaa
Kalv tartar med riven äggula, tryffel majonnäs och och libsticka
Veal tartar, grated egg yolk, truffle mayonnaise and lovage
- BURRATA** 15 €
Burrataa, tomaattihilloketta, sipulivinaigrettea ja oliivimurua
Burrata, tomat kompott, lök vinägrett och oliv crumble
Burrata, tomato compote, onion vinaigrette and olive crumble



PÄÄRUOAT | HUVUDRÄTTER MAINS

- FISU** 32 €
Päivän kalasaalis, vaihtuu saatavuuden mukaan
Katso liitutaulelta tai kysy tarjoilijalta
Dagens fiskfångst - Kolla krittavlan eller fråga servitören
Catch of the day - Check the blackboard or ask your waiter
- POSSU** 31 €
Grillattua possunniskaa, vihreää parsaa, chimichurri-majoneesia sekä kuusenkerkkää
Grillad grisnacke, grön sparris och chimichurrimajonnäs
Grilled pork neck with green asparagus and chimichurri mayonnaise
- TOFU** 29 €
Varsiparsakaalia, Silken-tofua ja sesongin sieniä kolmella tavalla
Broccolini, Silken-tofu och säsongens svampar på tre sätt
Broccolini, Silken-tofu and season's mushrooms in three ways
- BURGER** 20 €
Kotimaista broileria, pekonia, cheddar-juustoa, coleslaw, tomaattia, salaattia ja maalaisranskanperunat
Inhemsk kyckling, bacon, cheddar ost, coleslaw, tomat, sallad och fransk potatis
Finnish chicken, bacon, cheddar, coleslaw, tomato, lettuce and French fries

LAPSILLE | FÖR BARN FOR KIDS

Kaikki ruokalistan annokset pienempinä puoleen hintaan.
Samtliga portioner i mindre storlek för halva priset.
All portions are available in smaller sizes for half the price.

- LASTEN BURGER** 10,90 €
Charolais-naudanpihvi, cheddar-juustoa, tomaattia, salaattia, aiolia, ranskanperunat
Charolais nöt från Bosgård med cheddarost, tomat, sallad, alioli och fransk potatis
Charolais beef from Bosgård mansion with cheddar, tomato, lettuce, alioli and french fries
- PEHMIS** Å 3,50 €
Vanilja/mansikka/suklaa
Mjuk glass: Vanilj/jordgubb/choklad
Soft ice: Vanilla/strawberry/chocolate

JÄLKIRUOAT | EFTERRÄTTER DESSERTS

- KESÄ** 11 €
Crème Brûlée, mansikkaserbettiä ja ruusukinuskia
Crème Brûlée med jordgubbserbet och ros karamell
Crème Brûlée with strawberry sherbet and rose caramel
- KLASSIKKO** 12 €
Tuoreita mansikoita, vaniljajäätelöä ja mantelicrumblea
Färska jordgubbar, vaniljglass och mandel crumble
Fresh strawberries, vanilla ice cream and almond crumble
- BAKED ALASKA** 12 €
Passionsorbettia ja karamellimarenkia
Passionfruktsorbet och karamellmaräng
Passion fruit sorbet with caramell meringue

Lisätietoja allergisoivista ainesosista saat henkilökunnalta.
Käyttämämme liha on kotimaista, ellei muuta mainita.

Fråga personalen om allergener i rätterna. Vi använder finskt kött om inte annat nämns.

Ask the staff about allergenic ingredients.
We use Finnish meat products unless mentioned otherwise.

MENU SUVISOITTO

3 ruokalajia
rätter
courses 54€



Viinimenu
Vinmeny
Wine menu 39€

Sesongin parhaat perunat, kesän kasviksia, kirjolohenmätii sekä koivulla maustettu fish cream

Säsongens bästa potatisar, sommarens grönsaker, regnbågslax rom och fish cream smaksatt med björk

The best potatoes of the season, summer vegetables, rainbow trout rom and fish cream seasoned with birch

...

Grillattua possunniskaa, vihreää parsaa ja chimichurri-majoneesia

Grillad grisnacke, grön sparris och chimichurrimajonnäs

Grilled pork neck with green asparagus and chimichurri mayonnaise

...

Crème Brûlée, mansikkaserbettiä ja ruusukinuskia

Crème Brûlée med jordgubbserbet och ros karamell

Crème Brûlée with strawberry sherbet and rose caramel

MENU GREEN VEGAN

3 ruokalajia
rätter
courses 49€



Viinimenu
Vinmeny
Wine menu 39€

Vihreää parsaa, tomaattihilloketta, sipulivinaigrettea ja oliivimurua

Grön sparris, tomat kompott, lök vinägrett och oliv crumble
Green asparagus, tomato compote, onion vinaigrette and olive crumble

...

Varsiparsakaalia, Silken-tofua ja sesongin sieniä kolmella tavalla

Broccolini, Silken-tofu och säsongens svampar på tre sätt

Broccolini, Silken-tofu and season's mushrooms in three ways

...

Tuoreita mansikoita ja passionsorbettia

Färsk jordgubbar med passion sorbet

Fresh strawberries and passion sorbet

MENU SINNE

6 ruokalajia
rätter
courses 69€



Viinimenu
Vinmeny
Wine menu 59€

Vasikkatartar, raastettua keltuaista, tryffelmajoneesia ja lipstikkaa

Kalv tartar med riven äggula, tryffel majonnäs och och libsticka

Veal tartar, grated egg yolk, truffle mayonnaise and lovage

...

Burrataa, tomaattia, sipulivinaigrettea ja oliivimurua

Burrata, tomat, lök vinägrett och oliv crumble

Burrata, tomato, onion vinaigrette and olive crumble

...

Hiillostettua taimenta, kesäperunaa ja koivunlehtikastiketta

Halstrad öring med sommar potatis och björkbladssås

Broiled trout with summer potatoes and birch leaf sauce

...

Grillattua possunniskaa, parsaa ja chimichurri-majoneesia

Grillad grisnacke, grön sparris och chimichurrimajonnäs

Grilled pork neck with green asparagus and chimichurri mayonnaise

...

Pala kotimaista juustoa, tyrni-porkkanahilloketta ja lakritsinäkkileipää

En bit av inhemska ost, havtorn- och morottskompott med lakritsknäckebröd

A piece of Finnish cheese, sea buckthorn and carrot compote with liquorice crisp bread

...

Passionsorbettia ja karamellimarenkia "Baked Alaska"

Passionfruktsorbet och karamellmaräng "Baked Alaska"

Passion fruit sorbet with caramel meringue "Baked Alaska"

Suosittellemme menua koko pöytäseurueelle.

Vi rekommenderar menyn åt samtliga bordsällskapet.

We recommend the menu for the entire party.

