

DINING

STARTERS & SALADS

ORGANIC LAMB L, G 14,90 €

Napue Ginillä maustettu karitsatartar, selleriä, keltuaista ja sinappia
Lamb tartare seasoned with Napue Gin, celery, egg yolk and mustard

SHRIMPS L 13,80 €

Katkarapuja, sitruunamajoneesia, kylmäsavustettua kirjolohen mätiä ja paahdettua talon saaristolaislimppua
Shrimps, lemon mayonnaise, cold smoked rainbow trout roe on toasted house malt bread

SALMON L, G 13,20 €

Hiillostettua kirjolohta, maa-artisokkaa, lakritsia, mantelia ja suolaheinää
Charcoaled rainbow trout, Jerusalem artichoke, liquorice, almonds and sorrel

RAVIOLI 14,20 €

Fenkoliravioli, mehustettua tomaattia, tilli-linssisalaattia ja merileväkaviaaria
Fennel ravioli, juiced tomato, dill lentil salad and seaweed caviar

SOUPS

TRADITIONAL CREAMY SALMON L 12,50 €/16,50 €

Perinteistä kermaista lohikeittoa ja saaristolaisleipää
Traditional creamy salmon soup and malt bread

SMOKED PUMPKIN SOUP L, G 12,50 €/16,50 €

Savustettua kurpitsakeittoa, rapeaa porsasta ja kampsimpukkaa
Smoked pumpkin soup, crispy pork and scallop

MAIN COURSES

STAFF MEAL À LA MERITORPPA

Rento ja maukas annos päivän hintaan
Tasty and easy-going dish for price of the day

OAT AND ORGANIC HOUSE FARM CHEESE 20,90 €

Kantarelliohrattoa, Meritorpan luomukotijuustoa, paahdettua kurpitsaa ja timjamilla maustettua nyhtökauraa
Chanterelle barley, organic house farm cheese, roasted pumpkin and pulled oat seasoned with thyme

ARCTIC CHAR L, G 27,90 €

Marinoitua nieriää, tryffelillä maustettua puikulaperunaa, kukkakaalia, kantarellia ja hollandaisekastiketta
Marinated Arctic char, Lappish potatoes with truffle seasoning, cauliflower, chanterelle and Hollandaise sauce

PIKE AND SCALLOP L 29,50 €

Savuhaukikroketti, paahdettua kampsimpukkaa, fenkoliravioli, grillattua purjoo ja sitruunasmetanaa
Smoked pike croquette, roasted scallop, fennel ravioli, grilled leek and lemon sour cream

ORGANIC BEEF L, G 34,90 €

Luomunaudan sisäfileetä, punaviinissä haudutettua ylikypsää luomunaudan lapaa, porkkanapyreetä, rosmariiniperunaa ja siitakesieniä
Organic beef fillet, organic beef shoulder braised slowly in red wine, carrot purée, rosemary potatoes and shiitake mushrooms

REINDEER L, G 38,70 €

Paahdettua poron ulkofileetä, kuusella maustettua savuporoa, persiljajuurta ja puolukkaa
Roasted reindeer sirloin, smoked reindeer seasoned with spruce, parsley root and lingonberry

SIDE DISHES 5,50 €

- Ranskanperunaa ja Dijon-savuaioli
- Siikli perunaa sekä tillivoita
- Friteerattua maa-artisokkaa ja sitruunaa
- Vihersalaattia ja vinegrettiä
- French fries and smoked aioli with Dijon mustard
- Siikli potatoes and dillbutter
- Deep-fried Jerusalem artichoke and lemon
- Lettuce and vinaigrette

DESSERTS

CLODBERRY L, G 12,90 €

Lakkaparfait, marinoitua lakkaa ja pähkinäkinuskia
Cloudberry parfait, marinated cloudberry and hazelnuts

LEMON 12,90 €

Sitruunakakkua, hunajaa ja appelsiiniconfit
Lemon cake, honey and orange confit

CHOCOLATE 12,90 €

Suklaabrownie, ranskankermasorbettia ja tyrniä
Chocolate brownie, creme fraiche sorbet and sea buckthorn

CHEESE 12,00 €

Valikoima kotimaisia juustoja
Selection of local cheese

PETIT FOURS 4,50 €

Kolme petit fouria
Three petit fours

CHEF'S MENU

Kolmen tai viiden ruokalajin kokonaisuus keittiön valitsemista parhaista raaka-aineista
Three or five course meal with best ingredients of the kitchen

CASUAL

CAESAR SALAD L 12,80 € / 17,80 €

Romainesalaattia, caesar-kastiketta, parmesania ja krutonkeja
Romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan and croutons

CAESAR SALAD WITH CHICKEN L 16,20 € / 20,80 €

Romainesalaattia, caesar-kastiketta, grillattua kanaa, parmesania ja krutonkeja
Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken, parmesan and croutons

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS L 16,20 € / 20,80 €

Romainesalaattia, caesar-kastiketta, katkarapuja, parmesania ja krutonkeja
Romaine lettuce, Caesar dressing, shrimps, parmesan and croutons

CHEESEBURGER 22,90 €

200 g grillattu kotimainen Angus-pihvi, cheddarjuustoa, suolakurkkua, rucolaa, marinoitua punasipulia, tomaattia, Dijon-savuaiolia ja ranskalaisia perunoita
200 g grilled Finnish Angus beef steak, with cheddar, pickled cucumber, rocket salad, marinated red onion, tomato, French fries and smoked aioli with Dijon mustard

BACON & CHEESE BURGER 23,50 €

200 g grillattu kotimainen Angus-pihvi, rapeaa pekonia, cheddarjuustoa, suolakurkkua, rucolaa, marinoitua punasipulia, tomaattia, Dijon-savuaiolia ja ranskalaisia perunoita
200 g grilled Finnish Angus beef steak, with crispy bacon, cheddar, pickled cucumber, rocket salad, marinated red onion, tomato, French fries and smoked aioli with Dijon mustard

OPEN JERUSALEM ARTICHOKE BURGER 19,90 €

Maa-artisokkaa, tryffeliä, vuohenjuustoa, rucolaa ja balsamicoa, ranskalaisia perunoita
Jerusalem artichoke, truffles, goat cheese, rocket salad and balsamic vinegar, French fries

CLUB SANDWICH L 22,30 €

Grillattua kananrintaa, pekonia, marinoitua punasipulia ja tomaattia, ranskalaisia perunoita
Grilled chicken breast, bacon, marinated red onions and tomato, French fries