

Makumme perustuvat sesongin lähituottajien raaka-aineisiin ja näin ollen herkkumme vaihtuvat aina vuodenajan sekä raaka-aineiden saatavuuden mukaan.

Our flavours are based on local seasonal ingredients and therefore dishes may vary depending on the season and availability of products.

”Oodi luonnolle”

seasonal menu

sourdough & cultured butter

chawanmushi, ”green cheviche” & yeast

black salsify, grilled chicken & roe

carrot, lemongrass & chili

lamb, nam pla & nettle

burbot, currant & masterstock

honey & spring

75€

kasvismenu seuraavalla sivulla
vegetarian menu on the next page

Lisätietoa annoksista sekä niiden sisältämistä allergeeneista saatte henkilökunnaltamme

”Oodi luonnolle”

vegetarian menu

sourdough & cultured butter

chawanmushi, ”green cheviche” & yeast

black salsify, grilled mushroom & seaweed

carrot, lemongrass & chili

portobello, ”cucumber pla” & nettle

RAVINTOLA

parsnip, currant & masterstock

honey & spring

75€

**Ilmoitathan halukkuudestasi nauttia kasvismenun etukäteen.
Vegaaninen menukokonaisuus saatavilla ennakkotilauksesta.
Please inform us in advance if you'd like to enjoy our vegetarian menu.
Vegan menu available when pre-ordered.**