

## FIRST COURSES

Västerbottenstgratinerad blomkålsoppa  
med smörstekta kantareller

*Västerbottenjuustogratinoitu kukkakaalikeitto ja  
voissa paistettuja kantarellejä*

Västerbotten cheese gratinated cauliflower soup  
with butter fried chanterelles

— 11,00 € —

Potatisblinier med kräft- och räskagen

*Perunablinit ja jokiravunpyrstö-katkarapuskagenia*

Potato blinis with crayfish tail and shrimp skagen

— 12,00 € —

Rencarpaccio med tranbärscoulis,  
parmesan och husets skärgårdsbröd

*Porocarpaccio, karpalo coulis,  
parmesaania ja talon saaristolaisleipää*

Reindeer carpaccio with cranberry coulis,  
parmesan and house archipelago bread

FI

— 13,00 € —

Gravad och lättrokt röding med  
citronkräm, picklad gurka och rågrödsbröd

*Graavattua ja kevyesti savustettua nierää,  
sitruunakreemiä, marinoitua kurkkua ja ruiskrispiä*

Cured and lightly smoked char with lemon crème,  
pickled cucumber and rye bread crisp

— 12,00 € —

## DESSERTS

Lingon- vitchokladparfait med  
salt kolasås och karamelliserade nötter

*Puolukka- ja valkosuklaaparfait, suolaista  
karamellikastiketta ja karamellisoituja pähkönöitä*

Lingonberry and white chocolate parfait  
with salty caramel sauce and caramelized nuts

— 8,00 € —

Amaretto äppel med mascarpone och havre crunch

*Amaretto omena, mascarpone ja kaura crunchia*

Amaretto apples with mascarpone and oat crunch

— 8,00 € —

Crème Brûlée med sockrade havtorn

*Crème Brûlée ja sokeroituit tyrnit*

Crème Brûlée with sugared seabuckthorn

— 8,00 € —

Friterad brieost med hjortronsorbet

*Friteerattua briejuustoa ja lakkakompottia*

Deep fried brie cheese with cloudberry sorbet

— 10,00 € —



## MAIN COURSES

Stekt sik med svamprisotto och riven pepparrot

*Paistettua siikaa, sienirisottoa ja piparjuuriraastetta*

Pan fried whitefish with mushroom risotto and  
grated horseradish

— 23,00 € —

Renlägg och lamm ytterfilé med rödvinssås,  
getostpotatis och svartvinbärsgelé

*Poronpotka, karitsan ulkofilettä, punaviinikastiketta,  
vuohenjuustoperunaa ja mustaherukkahyytelöä*

Reindeer shank, lamb sirloin with red wine sauce,  
chevre potatoes and black currant jelly

FI

— 25,00€ —

Grillad nöt ytterfilébiff med konjak-pepparsås och  
potatiskroetter

*Grillattua naudan ulkofilepivi, konjakki-pippurikastiketta  
ja perunakroettejä*

Grilled beef sirloin, cognac pepper sauce and  
potato croquets

FI

— 25,00 € —

Rotsakstimbale med rostad rödbeta och  
säsongens svampar

*Juurestimbaali, paahdettua punajuurta  
ja kauden sienet*

Root vegetable timbale, roasted beet root,  
and mushrooms of the season

— 20,00 € —

Strampen burger med bacon, karamelliserad lök och  
chili-ostgratinerade country fries

*Strampen burger, pekonia, karamellisoitua sipulia,  
chili-juustogratinoitua country fries*

Strampen burger with bacon, caramelized onion,  
chili cheese gratinated country fries

— 20,00 € —

*Available as vegan*

Moules frites with aioli

— 20,00 € —