

# Vappumenu

tarjolla 1.5.2025

## Vappukalat

Valmistetaan tarjoiluvaunusta  
pöydässä

Sillikaviaaria, retiisiä, mustaherukkasilliä,  
piparjuurisilliä, sipulisilliä,  
sinappisilakkaa, tyrnimarjasilakkaa,  
karhunlaukkasilakkaa,  
varhaisperunoita, kananmunaa,  
mätitahnavoita ja saaristolaisleipää

**25 € / per annos**

## Fish Trolley

Prepared in a serving trolley at the table  
Herring salad, radish, blackcurrant  
herring, horseradish herring, onion  
herring, mustard herring, sea-buckthorn  
herring, blackcurrant herring, lingonberry  
herring, potatoes, eggs, roe butter and  
malt bread

**25 € / per serving**

## Pienille lapsille For small children

Paahdetussa voissa kypsennettyä  
siianseläkettä,  
pinaatti-hernepyreetä, parsaa ja  
varhaisperunaa

White fish fillet cooked in roasted  
butter,  
spinach and pea puree, asparagus  
and potatoes

\*\*\*

Vaniljajäätelöä ja mansikkaa  
Vanilla ice-cream and strawberry

**20 €**

## Valitse alkuruoka | Choose your starter

Keitettyä kauden valkoista parsaa,  
tomaattivinaigrettea ja pecorino juustoa

*Cooked season's white asparagus, tomato vinaigrette and  
pecorino cheese*

Kuhachevice, kurkkua, yuzua, omenaa, kefiiriä ja  
kirjolohenmätiä

*Pike-perch chevice, cucumber, yuzu, apple, kefir and trout roe*

## Valitse pääruoka | Choose your main dish

Puuhiiligrillattua vasikanulkofileetä, Pont-neuf  
perunaa, valkonaurista, huhtasieniä, Dijon sinapilla  
maustettua Madeirakastiketta

*Char-grilled veal tenderloin, Pont-neuf potatoes, white  
onion, false morels, Madeira sauce with Dijon mustard*

Paahdetussa voissa kypsennettyä siianseläkettä,  
pinaatti-hernepyreetä, parsaa, varhaisperunaa  
ja kuohkeaa raparperi-voikastiketta

*White fish fillet cooked in toasted butter, spinach and pea  
puree, asparagus, potatoes and creamy rhubarb butter  
sauce*

Karhunlaukka-parsarisottoa, mantelia ja  
kevätryffelä

*Wild garlic and asparagus risotto with almonds and spring  
truffle*

## Valitse jälkiruoka | Choose your dessert

Ranskalainen artesaanijuustolajitelma  
*French artisan cheese platter*

Mansikka-vaniljatarteletti, yuzu-marenkia ja  
basilikajäätelöä

*Strawberry-vanilla tartelette, yuzu meringue and basil ice  
cream*

**Sis.aamalla leivotun leivän ja paahdetun vaahdotetun voin sekä  
tummapaahdoitettua kahvin tai teen jälkiruokan yhteydessä.**

*The menu includes homemade bread and toasted butter and dark  
roast coffee or tea with dessert.*

**62 € aikuiset | 66 € välijuustolla  
35 € lapset alle 15v.**