



Oat porridge  
Kaurapuuro  
4,0€

Sides / Lisät:  
Jam / Hillo 1.60€  
Berries / Marjat 2.50€  
Honey / Hunaja 1.50€  
Butter / Voi 1.50€



## Fluffy pancakes with homemade linden blossom syrup

Ilmavia pannukakkuja  
kotitekoisen linden kukka siiruppi

6,80€



## Crispy potato pancakes with apple jam

Rapeita peruuna  
pannukakkuja omenahillolla

6,80€

### Sides / Lisät:

Sour cream / Smetana

1.0€

## Curd cheese pancakes or Syrniki with sour cream and raw jam

Rahkaletut eli syrnikit  
smetanalla ja marja-pikahillolla

6,80€

### Sides / Lisät:

Berries / Marjat	2.50€
Honey / Hunaja	1.50€
Sour cream / Smetana	1.0€





## Classic two egg pan omlette

Perinteinen kahden  
munan pannumunakas

5,0€

### Sides / Lisät:

Ham / Savukinkku	2,0€
Mushrooms / Sienet	1,20€
Cheese / Juusto	1,20€
Spinach / Pinaatti	1,0€



Rukis breakfast (fried egg,  
grilled ham, oven potatoes,  
beans, mushrooms, grilled  
tomato and homemade toast)

Rukis:en aamiainen (paistettu muna,  
savukinkku, uuniperunoita, papuja,  
sieniä, grillattu tomaatti,  
kotitekoinen paahtoleipä)

9,0€



Sesame seed avocado  
with basil mayo, smoked  
pepper tartar and garlic  
sprouts served on  
a homemade toast

Seesamin paneerauksessa  
avokado basilika majoneesilla,  
savu paprika tartarilla  
ja valkosipuli ituilla tarjottu  
kotileivotulla valkoisella leivillä

6,50€



Toasted homemade bread  
with grilled chicken  
breast fillet, soft egg, fresh  
vegetables and homemade  
mayonnaise sauce

Paahdettua kotileivottua vaaleaa  
leipää grillatulla kanan rintafileeellä  
ja pehmeällä munalla, tuoreita  
vihanneksia, kotoista  
majoneesikastiketta

7,50€





Homemade rye bread with hemp seeds, spiced sprat, soft egg, farmhouse butter and herbs

Kotoinen ruisleipää kannabiksen siemenillä, maustekilohaililla ja pehmeällä munalla, maalaisvoita ja yrttejä

7,0€



Eggs Benedict with bacon

Kananmunat à la Benedict

7,50€





Kids menu – house made turkey nuggets  
with vegetables and yogurt-herb sauce

8,0€

Lasten menu - kotikoisia kalkkunanugetteja uuniperunoilla,  
vihanneksillä ja jogurtti-yrttikastikella



Breaded chicken  
with bell pepper  
cous-cous  
and creamy sage sauce

Leivitetty, mehevä kanafilee  
paprika cous-cous kermaisella  
salviakastikeella

15,0€



Juicy pike burger  
with cucumber- radish  
salad and sour  
cream-caviar sauce

Mehevä haukihampurilainen  
raikkaalla kurkku- retiisi salaattilla  
ja smetana-kaviaari kastikeella

13,0€







Forest mushroom  
orzotto with herbs  
and smoked meat  
from Matsimoka farm

Yrttinen metsäsieniorsoto  
Matsimokan maatilán  
savulihalla

9,50€



Vegetarian shepherd's pie-  
tomato, lentil and vegetable  
stew with potato smash

Kasvissyöjä paimenen piirakka  
eli tomaatti, linssi ja vihannes  
muhennos perunamuusilla

9,50€







Creamy pasta  
with Matsimoka  
farm smoked  
bacon and peas

Kermainen pasta savustetulla  
Matsimoka:n maatalan  
pekonilla ja herneillä

10,0€

Celeriac spaghetti with  
pulled oats and red  
wine-tomato sauce (V)

Juuriselleri spagetit, revitty  
kaura ja punaviini-tomaattikastike

10,0€





Caramelized goat cheese  
with fresh lettuce, roasted  
beetroot, fresh berries  
and honey-lemon sauce

Karamellisoitu vuohenjuusto,  
tuoresalaatti, paistettu punajuuri,  
raikkaita marjoja,  
hunaja-sitruunakastike

12,0€



Romaine salad  
with Rukis bread crumble,  
cheese and Baltic  
spiced sprat  
(without / with chicken fillet)

Romaine salaatti Rukis:en  
leipäsiruilla, juustolla ja Baltian  
maustettu kilohaili kastikkeella

8 / 10,0€