



## Grön Menu

### PLANT

Carrots roasted inside herbs with bee pollen, groundelder seeds, preserved elderflower and Gryuere cheese.

### SCALLOP

Scallop meat cooked with red currant juice, herbs and vegetables from the wild and the garden.

### MEAT

Duck fat flavoured grilled potatoes with chanterelle mushroom, creamed corn, summer flowers, pike roe, butter foamed duck fat and corn husk velouté.

### APPLE

Roasted fall apple seasoned with pine cone caramel, apple sorbet, almond meringue, spruce shoot and pine stamen.

64e

## Extra courses served with the Menu:

### CAVIAR

Finnish caviar with lovage leaves, preserved white asparagus, sweet cicely seeds and spruce cone. +18

### CRAYFISH

Grilled crayfish "Rockerfeller"  
with rhubarb and green jalopeno. +16

### DAIRY

Roasted brioche topped with brie cheese, raspberry paste, fermented honey and summer truffle. +18

All prices include a naturally leavened sourdough bread, butter and water



## Grön Menu

### KASVI

Yrttien sisällä kypsennettyä porkkanaa, mehiläisten siitepölyä, vuohenputken siemeniä, säilöttyä seljankukkaa ja Gryuere juustoa.

### KAMPASIMPUKKA

Punaherukkamehulla kypsennettyä kampasimpukkaa, kasviksia sekä yrttejä puutarhasta ja luonnosta.

### LIHA

Ankan rasvalla maustettuja grillattuja perunoita, paistettuja kanttarelleja, muhennettua maissia, kesäkukkaa, hauen mätiä ja kastiketta paahdetuista maissintähkistä.

### OMENA

Männynkäpykaramellilla maustettua syysomenaa, omenasorbeeta, mantelimarenkia, kuusenkerkkää, männyn kukintoa ja oksia

64e

## Lisäannokset Menuun:

### KAVIAARI

Suomalaista kaviaaria, keväällä säilöttyä valkoista parsaa, saksankirvelin siemeniä ja kuusen käpyä. +18

### TÄPLÄRAPU

Grillattua täplärapua ”Rockerfeller”, raparperia ja vihreää jalopenoa. +16

### MAITO

Paahdettua briossia, valkohomejuustoa, murskattua vadelmaa, fermentoitua hunajaa ja kesätryffeliä . +18

Kaikki hinnat sisältävät hapanjuurileivän, voin ja veden.



## Grön Vegan Menu

### PORKKANA

Yrttien sisällä kypsennettyä porkkanaa, vuohenputken siemeniä, säilöttyä seljankukkaa ja karamellisoitua porkkanaa.

### PAPU

Punaherukkamehulla maustettuja kasviksia sekä yrtejä puutarhasta ja luonnosta.

### PERUNA

Grillattuja perunoita, paistettuja kanttarelleja, muhennettua maissia, kesäkukkia ja kastiketta paahdetuista maissintähkistä.

### OMENA

Männynkäpykaramellilla maustettua syysomenaa, omenasorbeeta, kauraa, männyn kukintoa ja oksia.

64e

Kaikki hinnat sisältävät hapanjuurileivän, levitteen ja veden.



## **Grön Vegan Menu**

### **CARROT**

Carrots roasted inside herbs with groundelder seeds, preserved elderflower and caramelized carrot.

### **BEAN**

Red currant juice seasoned herbs and vegetables from the wild and the garden.

### **POTATO**

Grilled potatoes with chanterelle mushroom, creamed corn, summer flowers and corn husk velouté.

### **APPLE**

Roasted fall apple seasoned with pine cone caramel, apple sorbet, oat, spruce shoot and pine stamen.

64e