



Majatalon Isännän menu
Värdens meny
Chef's meny

Alkuruuat | Förrätter | Starters

Blini
ja muikunmätiä
Blini
och löjrom
Blini
and vendace roe
15.50

Fiskarsin peuran paahtopaistia
ja maa-artisokkaa
Fiskars hjortrostbiff
och jordärtskocka
Fiskars roast of deer
with Jerusalem artichoke
14.50

Palsternakkakeittoa
ja kevyesti savustettua lohta
Palsternackssoppa
och lättrokt lax
Parsnip soup
with lightly smoked salmon
12.50



Pääruuat | Huvudrätter | Main courses

Yrttikuorrutettua kuhaa,
duchesseperunaa
ja uunipunajuuria
Örtgratinerad gös,
duchessepotatis
och ugnsrödbeta
Herb gratinated pike perch
with dushesse potatoes
and baked beetroots
26.00

Ankankoipiconfit,
lämmintä waldorfinsalaattia
ja tähtianiskastiketta
Anklår confit
med varm waldorfssallad
och stjärnanissås
Duck leg confit
with warm Waldorf salad
and star anise sauce
24.00

Savu-valkosipulivoissa paistettua lampaan sisäfileetä,
vuohenjuustolasagnea ja balsamicosiirappia
Lamminnerfilé stekt i rökt vitlökssmör,
getostlasagne och balsamicosirap
Tenderloin of lamb fried in smoked garlic butter
goat cheese lasagne and balsamico syrup
26.50



Jälkiruuat | Efterrätter | Desserts

Mandariinikohokas
ja veriappelsiinisorbettia
Mandarinsoufflé
och blodapelsinsorbet
Mandarine soufflé
and blood orange sorbet
9.50

Espresso crème brûlée
ja suklaamoussea
Espresso crème brûlée
och chokladmousse
Espresso crème brûlée
with chocolate mousse
9.50

Paistettua Kolatun valkohomejuustoa
ja rosmariini-hunajajäätelöä
Stekt vitmögelost från Kolattu
med rosmarin-honungsglass
Fried Brie from Kolattu
with rosemary honey ice cream
9.50