

Green salad from Ahlberg garden with rhubarb vinaigrette* (V) – *local product*
 Herb marinated summer vegetables* (V)
 Potatoes, organic eggs and bacon* (D)
 Chicken Caesar salad*
 Matjess-herring salad with browned butter and dill* (L)
 Mustard herring and Juniper berry Baltic herring* (D)
 Cold cuts from Tyysteri smokery* (D) – *local product*
 Parmesan Frittata* (L)
 Boiled potatoes with dill butter* (L)

From RUNO's bakery:

Sourdough bread (V) - organic
 Focaccia (V) - organic
 Sweet rye bread - organic

Top the bread with:

Roasted Romesco (V, incl. almond)
 Pesto* (incl. seeds)
 Baba Ganoush* (V)
 Churned butter from Peltola
 Lactose-free butter (L)

Main course served to the table:

Smoked salmon, couscous, yoghurt whey sauce with rainbow trout roe (L)
 (Ask for the daily vegetarian option!)

Dessert served to table:

Pavlova with braised rhubarb and strawberries* (L)

From the dessert table:

Selection of Artisan cheese's and caramelized pecan nuts* (incl. nuts)
 RUNOs Artisan jams* (V)
 RUNOs chocolate chip cookies (L)
 Selection of fruits* (V)

Local light roasted coffee KUULAS from Paulig's roastery in Tolkkis
 Bradley's and Kusmi Tea selection
 Apple & Orange juice

More information about any special diet from our chefs. Please order our gluten free bread selection from our chef*.

V = Vegan, L = Lactose free, LL = Low lactose, D = dairy free, *The product is made using gluten free ingredients but due to a cross contamination risk we cannot guarantee a 100% gluten free product.

RUNO

HOTEL | PORVOO

SPARKLINGS & COCKTAILS

House Prosecco	9€ / 49€
House Crémant	10€ / 55€
Perrier-Jouet Champagne	12€ / 75€

RUNO Clover Club 12,50€
Raspberry, Lemon, Beefeater Gin, Lillet Blanc, Champagne

House Spritz 12,50€
House sparkling wine & homemade seasonal cordial

COFFEE

Espresso	3,50€
Double Espresso	4,00€
Cappuccino	4,50€
Cafe Latte	4,50€

Huolehdiathan hyvästä käsihygieniasta, meiltä löytyy useita käsienpesu- sekä desinfiointipisteitä.

Please take care of good hand hygiene, wash your hands well and often. We have many spots for hand washing and hand sanitizers.

Ni tar väl hand om god handhygien och tvättar händerna ofta. Vi har även diverse handdesinficeringsställen.

Ahlbergin puutarhan vihersalaattia ja raparperivinaigrette* (V) - *Lähituote*
Yrttimarinoituja kesän kasviksia* (V)
Perunaa, luomukananmunaa ja pekonia* (M)
Kana-caesarsalaatti*
Matjess-sillisalaatti ruskistetulla voilla ja tillillä* (L)
Sinappisilliä ja katajanmarjasilakkaa* (M)
Tyysterin lihasavustamon leikkeleet* (M) - *lähituote*
Parmesaanimunakas* (L)
Keitetyt perunat & tillivoi* (L)

RUNOn leipomosta:

Hapanjuurileipää (V) - luomutuote
Focaccia (V) - luomutuote
Saaristolaisleipää - luomutuote

Leivän kanssa:

Paahteinen Romesco (V, sis. mantelia)
Pesto* (sis. siemeniä)
Baba Ganoush* (V)
Peltolan kirnuvoi
Laktoositon voi (L)

Pääruoka pöytään tarjoiltuna:

Lämminsavustettua lohta, raikasta couscousia,
jogurtin herakastiketta ja kirjolohenmätä (L)
(Kysy päivän kasvisvaihtoehdosta!)

Jälkiruoka pöytään tarjoiltuna:

Pavlova haudutetulla raparperilla ja mansikoilla*(L)

Jälkiruokapöydästä:

Artesaanijuustoja ja karamellisoitua
pekaanipähkinää* (sis. pähkinää)
RUNOn artesaanihilloja* (V)
RUNOn leipomon suklaahippukeksejä (L)
Hedelmävatit* (V)

Vaaleapaahaton kahvimme KUULAS Pauligin
paahtimolta Tolkkisista
Bradley's ja Kusmi teet haudutettuna
Appelsiini- ja omenamehu

Kysy allergeeneista kokeiltamme.

Gluteiiniton leipävalikoima pyydettyä erikseen
kokiltamme*.

**V = Vegaaninen, L = Laktoositon, VL = Vähä
laktoosinen, M = Maidoton, *Tuote valmistetaan
gluteenittomista raaka-aineista, mutta sellaisissa
olosuhteissa, että gluteenittomuutta ei voi taata
kontaminaatoriskin takia.**

Grönsallad från Ahlbergs trädgård och
rabarbervinäggrett* (V) – *Närproducerat*
Sommarens örtmarinerade grönsaker* (V)
Potatis, ekologiskt ägg och bacon* (M)
Cesarsallad med kyckling*
Matjessillsallad med brynt smör och dill* (L)
Senapssill och enbärsströmming* (M)
Kallskuret från Tjusterby rökeri* (M) –
närproducerat
Parmesanomelett* (L)
Kokt potatis med dillsmör* (L)

Från RUNOs bageri:

Surdegsbröd (V) - ekologisk
Focaccia (V) - ekologisk
Skärgårdslimpa - ekologisk

Med brödet:

Rostad Romesco (V, innehåller mandel)
Pesto* (innehåller frön)
Baba Ganoush* (V)
Kärnat smör från Peltola
Laktosfritt smör (L)

Varmrätt serverad till bordet:

Varmrökt lax, fräsch couscous med yoghurtsås och
forellrom (L)
(Fråga efter dagens vegetariska alternativ!)

Efterrätten serverad till bordet:

Pavlova med rabarber- och jordgubbskräm* (L)

Från efterrättsbordet:

Artesanostar och karamelliserade pekannötter*
(innehåller nötter)
RUNOs artesansylt* (V)
Choklad kex från RUNOs bageri (L)
Fruktsortiment* (V)

Vårt ljusrostade kaffe KUULAS från Pauligs rosteri i
Tolkis

Bryggt te från Bradley och Kusmi
Apelsin- och äppeljuice

Fråga våra kockar om eventuella specialdieter.
Glutenfritt bröd fås på begäran av kocken*.

**V = Vegan, L =Laktosfri, LL =Låg laktos,
M = Mjölkfri, * Produkten är gjord på glutenfria
ingredienser, men i sådana förhållanden att vi
inte kan garantera att en kontamination med
gluten inte skulle ha skett.**