

**Start with:**

Pick the number of crayfish you would like -  
Served with brioche, lemon aioli, churned butter,  
and dill

*(The crayfish are priced daily)*

**After you have enjoyed your crayfish, we  
recommend the Chef's Menu to follow up your  
evening:**

**Main course:**

Duck leg confit, Smoked butternut squash and  
Duck jus seasoned with red currants \*(L)

or

Pike perch, Mandel potato, Lovage, Crispy Parsnip  
and Crayfish Beurre Blanc \* (L)

or

Butternut squash Agnolotti, Crispy Parsnip and  
Root vegetable Consommé (LL)

**Middle course:**

Cheese + 5€

A piece of Finnish artisan cheese, RUNO's home-  
made jam and Åby crispbread

**Dessert**

Oven roasted Apple parfait, Compressed Apple,  
Roasted Pistachio and Citrus granite. \* (L, incl.  
nuts)

35 € / person + cost of crayfish

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. All  
meat, fish and poultry products that we use are from  
Finland.**

# RUNO

---

HOTEL | PORVOO

---

**SPARKLINGS & COCKTAILS**

House Prosecco	9€ / 49€
House Crémant	10€ / 55€
Perrier-Jouët Champagne	14€ / 85€
Perrier-Jouët Rosé Champagne	14€ / 85€

RUNO Raparperi Spritz 10€  
*Homemade Rhubarb cordial & Sparkling wine*

**WINES**

Riesling Trocken	9,50€ / 11,50€ / 55€
Sancerre	10,50€ / 12,50€ / 59€
Chablis	11,50€ / 13,50€ / 65€

**SHOTS 'RYYPYT'**

Rutumi Schnapps	8€
Marski Schnapps	8€
Akvavit	8€

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.

## Alkuun:

Valitsemasi määrä rapuja, RUNOn leipomon briossia, sitruuna-aiolia, kirnuvoita ja tilliä  
(*Ravut tarjotaan päivän hintaan koon mukaan*)

## Rapujen jälkeen suosittelemme Keittiömestarin Menuta:

### Pääruoaksi:

Ankankoipiconfit, savustettua myskikurpitsaa sekä tummaa herukalla maustettua kastiketta \* (L)  
tai  
Haudutettua kuhan seläkettä, Lapin puikula perunaa, lipstikkaa, rapeaa palsternakkaa ja rapu beurre blanc \*(L)  
tai  
Myskikurpitsa agnolottia, rapeaa palsternakkaa sekä juures consommé (VL)

### Väliin:

Välijuusto +5€  
Pala suomalaista artesaanijuustoa, RUNOn keittiön hilloa ja Åbyn näkkileipää

### Jälkiruoaksi:

Uuniomena parfait, compressoitua omenaa, paahdettua pistaasia ja sitrusgranite \* (L, sis. pähkinää)

35€ / henkilö + rapujen hinta

Kysy allergeeneista kokeiltamme.  
Gluteiiniton leipävalikoima pyydettyä erikseen kookiltamme\*.

V = Vegaaninen, L = Laktoositon, VL = Vähä laktoosinen, M = Maidoton, \*Tuote valmistetaan gluteenittomista raaka-aineista, mutta sellaisissa olosuhteissa, että gluteenittomuutta ei voi taata kontaminaatoriskin takia. Käyttämämme liha-, kala- ja siipikarjatuotteet ovat suomalaisia.

## Förrätt:

Välj hur många kräftor du vill äta  
-serverat med briosch från RUNOs bageri, citronaioli, kärnat smör och dill.  
(Kräftorna erbjuds till dagens pris enligt storlek)

## Vi rekommenderar Köksmästarens meny efter att kräftorna avnjutits:

### Huvudrätt:

Confiterade anklår, rökt myskpumpa och sås smaksatt med svartvinbärs \*(L)  
eller  
Inkockt gäddrygg, Puikula potatis, libbsticka, knaprig palsternacka och kräft beurre blanc \*(L)  
eller  
Agnolotti myskpumpa, knaprig palsternacka och consommé a la julienne (LL)

### Mellanrätt:

Ost + 5€  
En bit finsk artsanost, RUNOs artsan sylt och Åby knäckebröd

### Efterrätt:

Ugnsbakad äppelparfait, komprimerade äpplen, rostad pistage och citrusgranité\* (L, innehåller nötter)

35€/person + kräftorna

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. Vi använder inhemska fisk, kött och fågel.