

Green salad with mustard dressing\* (V)  
Beets, pickles, apple & red onion\* (V)  
Carrot & barley salad (V)  
Chicken liver patè\* (L)  
Cured salmon\* (D)  
Cured white fish & fennel\* (D)  
RUNO's herring and Baltic herring\* (L)  
Cold cuts from Tyysteri smokery\* (D)  
Parmesan Frittata\* (L)  
Boiled potatoes with dill butter\* (L)

**From RUNO's bakery:**

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

**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:**

Duck breast, glazed yellow beets & cherrysauce\* (L)

**Dessert served to table:**

Rice porridge & rum marinated plums\* (L)

**From the dessert table:**

Selection of Artisan cheese's and caramelized pecan nuts\* (incl. nuts)  
RUNOs Artisan jams\* (V)  
RUNOs ginger bread (L)  
Finnish pancake (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. All meat, fish and poultry products that we use are from Finland.**

# RUNO

HOTEL | PORVOO

**SPARKLINGS & COCKTAILS** 12cl 16cl plo  
House Prosecco 9,00€ / 11,50€ / 49€  
House Crémant 10,50€ / 13,50€ / 65€  
Perrier-Jouet Champagne 14,00€ / 18,50€ / 85€

RUNO Clover Club 13,00€  
*Raspberry, Lemon, Beefeater Gin, Lillet Blanc, Bubbly*

RUNO Raparperi Spritz 13,00€  
*Homemade Rhubarb cordial & Sparkling wine*

**WINES** 12cl 16cl plo  
Riesling Trocken, Germany 9,50€ / 12,00€ / 55€  
Friponne Rosé, France 9,50€ / 12,00€ / 55€  
Pinot Noir "En Coteaux", Fr 9,50€ / 12,00€ / 55€  
L'Alegria, Bobal, Spain 10,00€ / 12,00€ / 57€

**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. Handdesinficering finns även tillgängligt.

Vihersalaatti ja sinappidressing\* (V)  
Paahdettua punajuurta, suolakurkkua, omenaa ja punasipulia\* (V)  
Porkkana & ohrasalaatti (V)  
Luomukananmunia, smetanaa ja kirjolohenmätiä \*(L)  
Broilerinmaksapaté\* (L)  
Graavilohi\* (M)  
Fenkolisiika\* (M)  
RUNOn silli- ja silakkavalikoima\* (L)  
Tyysterin lihasavustamon leikkeleet\* (M)  
Parmesaanimunakas\* (L)  
Keitetyt perunat ja tillivoi\* (L)

#### **RUNOn leipomosta:**

Hapanjuurileipää (V)  
Focacciaa (V)  
Saaristolaisleipää

#### **Leivän kanssa:**

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

#### **Pääruoka pöytään tarjoiltuna:**

Ankanrintaa, glaseerattuja keltajuuria & kirsikkakastiketta\* (L)

#### **Jälkiruoka pöytään tarjoiltuna:**

Vaniljariisipuuroa & rommilla marinoitua luumua\*(L)

#### **Jälkiruokapöydästä:**

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

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

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

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

Grönsallad och senapsdressing\* (V)  
Grillad rödbeta, saltgurka, äppel och rödlök\* (V)  
Morötter och kornsallad (V)  
Ekologiskt ägg, smetana och forellrom\*(L)  
Broilerleverpaté\* (M)  
Gravad lax\*(M)  
Sik med fänkål (M)  
RUNOs sill- och strömmings Sortiment\* (L)  
Uppskärningar från Tjusterby köttrockeri\* (M)  
Parmesanomelett\* (L)  
Kokt potatis och dillsmör\* (L)

#### **Från RUNOs bageri:**

Surdegsbröd (V)  
Focaccia (V)  
Skärgårdslimpa

#### **Med brödet:**

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

#### **Varmrätt serverad till bordet:**

Ankbröst, glaserade gulbetor & körsbärssås\* (L)

#### **Efterrätten serverad till bordet:**

Vaniljrisgrynsgröt & plommon i rom\* (L)

#### **Från efterrättsbordet:**

Artesanostar och karamelliserade pekannötter\* (innehåller nötter)  
RUNOs artesaansylt\* (V)  
Chokladkex från RUNOs bageri (L)  
Pannkaka (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 = Laktoosfri, 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 fågelprodukter.**