

Green salad from Ahlberg garden with sea buckthorn vinaigrette* (V) – *local product*
 Mushroom salad* (L)
 Butternut squash, pears & maple syrup* (V)
 Roasted parsnip, lovage & pine nuts* (D)
 Smoked salmon mousse* (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:

Braised pork cheeks, barley & red wine sauce* (L)
 (Ask for the daily vegetarian option)

From the dessert table:

Apple pie & vanilla sauce* (L)
 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. All meat, fish and poultry products that we use are from Finland.



SPARKLINGS & COCKTAILS	12cl	16cl	plö
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	plö
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 käsienspesu- 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.

Ahlbergin puutarhan vihersalaattia ja tyrnivinaigrette* (V) - *Lähituote*
Sienisalaatti* (L)
Myskikurpitsaa, päärynää & vaahterasiirappia* (V)
Paahdettua palsternakkaa, lipstikkaa & pinjansiemeniä* (M)
Savulohimousse* (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:

Haudutettu porsaanposki, ohratto & punaviinikastike* (L)
(Kysy päivän kasvisvaihtoehdosta!)

Jälkiruokapöydästä:

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

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

Kysy allergeeneista kokeiltamme.
Gluteiiniton leipävalikoima pyydettyä erikseen kokeiltamme*.

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 från Ahlbergs trädgård och havtornsvinägrett* (V) – *Närproducerat*
Svampsallad* (V)
Myskpumpa, päron & lönnsirap*(V)
Rostad palsternacka, libsticka & pinjenötter*(M)
Rökt laxmousse* (M)
Senapsill 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:

Bräserad griskind, kornrisotto & rödvinssås* (L)
(Fråga efter dagens vegetariska alternativ!)

Från efterrättsbordet:

Äppelpaj & vaniljsås* (L)
Artesanostar och karamelliserade pekannötter* (innehåller nötter)
RUNOs artesaansylt* (V)
Chokladkex 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. Vi använder inhemska fisk-, kött- och fågelprodukter.