

Green salad with blood orange vinaigrette* (V) –
local product

Roasted fennel and orange* (D)

Roasted parsnip, sage & walnut* (V)

Couscous salad* (D)

Shrimp skagen* (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)

Parsley pesto* (incl. seeds)

Beetroot hummus* (V)

Churned butter from Peltola

Lactose-free butter (L)

Main course served to the table:

Braised lamb neck, cauliflower pyre, spring onion
& barley* (L)

(Ask for the daily vegetarian option)

Dessert served to the table:

Winter apple, cardamum cake & apple cider
caramel* (L)

From the dessert table:

Selection of Artisan cheese's and caramelized
pecan nuts* (incl. nuts)

RUNOs Artisan jams* (V)

RUNOs 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

RUNO

HOTEL | PORVOO

| WINES | 12cl | 16cl | pl |
|-----------------------------|--------|---------|-------|
| Riesling Trocken, Germany | 11,00€ | /13,50€ | / 65€ |
| Friponne Rosé, France | 11,00€ | /13,50€ | / 65€ |
| Pinot Noir "En Coteaux", Fr | 11,00€ | /12,00€ | / 65€ |
| L'Alegria, Bobal, Spain | 11,50€ | /13,50€ | / 67€ |

| SPARKLINGS | 12cl | 16cl | pl |
|-------------------------|--------|---------|-------|
| House Prosecco | 10,00€ | /12,50€ | / 55€ |
| House Crémant | 11,50€ | /14,50€ | /70€ |
| Perrier-Jouet Champagne | 14,00€ | /18,50€ | /85€ |

COCKTAILS

RUNO Clover Club 14.00€

Puolukka Spritz 14.00€

Homemade Lingonberry cordial & Sparkling wine

Cocktail & Wine 20.00€

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.

Vihersalaattia ja Verigreippi vinegretti* (V) -
Lähituote
Paahdettua fenkolaa ja appelsiinia* (M)
Palsternakkaa, salviaa ja saksanpähkinää* (V)
Couscoussalaattia* (M)
Katkarapuskagen* (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)
Persiljapesto* (sis. siemeniä)
Punajuurihummus (M)
Peltolan kirnuvoi
Laktoositon voi (L)

Pääruoka pöytään tarjoiltuna:

Haudutettua karitsanniskaa, kukkakaalipyrettä,
kevätsipulia ja ohraa* (L)
(Kysy päivän kasvisvaihtoehdosta!)

Jälkiruoka pöytään tarjoiltuna:

Talvi omenaa, kardemummakakkua ja
omenasiiderikaramellia*(L)

Jälkiruokapöydästä:

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

Vaaleapahtoinen 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
kontaminaation riskin takia. Käyttämämme liha-, kala- ja
siipikarjatuotteet ovat suomalaisia.

Grönsallad och blodgrapevinägrett* (V) –
Närproducerat
rostad fänkål och appelsin* (M)
Palsternacka, salvia och valnöt*(V)
Couscoussallad *(M)
Skagenröra med räkor* (L)
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)
Rödbetshummus* (M)
Kärnat smör från Peltola
Laktosfritt smör (L)

Varmrätt serverad till bordet:

Stuvad lammhals, blomkålspuré, salladslök
& korn * (L)
(Fråga efter dagens vegetariska alternativ!)

Från efterrättsbordet:

vinter äpple, kardemumma tårta & vaniljsås* (L)
Artesanostar och äppelcider kola * (innehåller
nötter)
RUNOs artesansylt* (V)
RUNOs pannkaka (L)
Fruktsortiment* (V)

Vårt ljusrostade kaffe KUULAS från Pauligs rosteri i
Tolkis

Bryggt te från Bradley och Kusmi
Apelsin- och äppeljuice

Fråga våra kokkar 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.