



VAPPUMENU 2026

Alkuruokabuffet, pääruoka lautasannoksena ja jälkiruokabuffet

67,50 €/hlö

Lapset 7–12 v. 33,50 €, lapset 0–6 v. 1 €/ikävuosi

ALKUPALAPÖYDÄSTÄ:

Valikoima marinoituja sillejä ja silakoita (L, G)
Appelsiinigraavattua lohta ja hovimestarinkastiketta (M, G)
Lämminsavulohta ja kylmäsavukirjolohta (M, G)
Skagen röraa (L, G)
Naudan rósepaistia ja piparjuurikastiketta (M, G)
Tattihyytelöä ja cavi-artia (V, G)
Vihreää salaattia, kurkkua, tomaattia ja yrttinegrette (V, G)
Myrtilisen suolakurkkuja (V, G)
Kirkasta parsaperunasalaattia (V, G)
Mozzarellaa, pestoa ja rucolaa (L, G)
Tilliperunoita (L, G)
Saaristolaisleipää, talon juurileipää ja vaahdotettua voita (L)

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT (VALITSE YKSI):

Paistettua taimenta, perunaterriiniä, kauden kasviksia ja mustaherukalla maustettua valkoviini-voikastiketta (L, G)
Haudutettua naudan briskettiä sekä grillattua karitsan makkaraa provencale, palsternakka-perunapyreetä, salsa verdeä ja punaviinikastiketta (L, G)
Munakoisotonkatsu, grillattua varhaiskaalia, paistettua tofua sekä sokeriherneitä ja sesam-soijakastiketta (V, G)

JÄLKIRUOKAPÖYDÄSTÄ:

Raparperi-toscapiirakkaa ja mascarponevaahtoa (L, G)
Suklaa brownie ja marjamelbaa (V, G)
Munkkeja, suklaakonvehteja ja makeisia

LAPSILLE:

Lihapullia ja nakkeja
Perunamuusia
Dippivihanneksia
Jäätelöä

L=Laktoositon G=Gluteeniton V=Vegaaninen M=Maidoton



THE FIRST OF MAY MENU 2026

Starter buffet, table served main course and dessert buffet

67,50 €/person

Children 7-12 years 33,50, children 0-6 years 1 €/year

STARTER BUFFET

Selection of herrings and baltic herrings (LF,GF)
Orange cured salmon and mustard sauce (DF,GF)
Smoked salmon and cold smoked rainbow trout (DF,GF)
Skagen röra (LF,GF)
Roast beef and horse radish sauce (DF,GF)
Boletuspaté and cavi-art (Veg,GF)
Green salad with tomato and cucumber and herb vinaigrette (Veg,GF)
Pickled garlic cucumbers (Veg,GF)
Potato salad with asparagus (MF,GF)
Mozzarella, pesto and arugula (LF,GF)
Boiled potatoes with dill (LF,GF)
Sourdough bread and archipelago bread with whipped butter (LF)

MAIN COURSES (CHOOSE ONE)

Pan fried trout, potato terrin, seasonal vegetables and beurre blanc flavored
with black currant (LF,GF)
Grilled beef brisket with lamb sausage provencale, parsnip-potato purée, salsa
verde and red wine sauce (LF,GF)
Eggplant tonkatsu, grilled spring cabbage, fried tofu and sesame soy sauce
(Vegan, GF)

DESSERT BUFFET

Rhubarb toska pie (LF,GF)
Chocolate brownie and berry melba (Veg,GF)
Doughnuts, Chocolates and sweets

FOR KIDS

Meatballs and sausages
Mashed potatoes
Vegetables with dip
Ice cream

LF=Lactose-free

GF= Gluten-free

VEG= Vegan

DF= Dairy-free