



Alkuruokia:

Järvikala

Keitämme perinteisen "seljanka" keittomme itse, tuoreista ja laadukkaista raaka-aineista ja lisäämme keittoon tuoretta järvikalaa lähivesistämme ja päälle annostelemme kevyesti vaahdotettua smetanaa.

11,50€ tai pääruokana 15,50€

Muikku

Kesäisen alkuruoan valmistamme parhaista tuoreista muikuista, jotka pienen pekoniin käärimisen lisäksi paistetaan terriiniksi, lisänä tarjoamme mustajuurta, tomaattia ja rapeaa salaattia.

9,50€

Piirakka

Tämän kototekoisien perunaisen piirakan tarjoilemme kylmäsavustetun hauen, silputun sipulin ja oppomunan kera, tuoretta tilliä unohtamatta.

10,50€

Karitsa

Mehukasta karitsaa haudutetaan yön yli ja kiedotaan kivalle rullalle kera silavan, jotta paistettaessa saamme siitä rapean, lisänä vasta pesty salaatti kera keittiömme valmistaman kurkku-valkosipulikastikkeen.

12,00€

Maa-artisokka

Keittomme saa kuohkeuden kermasta ja makeuden omenasta, runsauden ternijuustosta, joka valmistuu keittiössämme ja keittoamme koristaa yrttiöljy.

10,50€



Pääruokia:

Lohi

Lempeän pintasavustuksen jälkeen lohi saa värinsä paistinpannulla aidossa voissa, ohrarieskaa teemme myös, jonka tähän annokseen laitamme kera fenkolin ja pinaatin.

19,50€

Kotiveden kala

Pienen yllätyksen annamme, sillä aamulla vasta tiedämme, mitä kalastajalla on pyydyksissään ollut. Sen valmistamme huolella ja tarjoamme uuden sadon perunoiden kanssa ja kyytipojaksi valkoviini- voikastiketta ja vihanneksia kauden mukaan.

24,00€

Kukonpoika

Hiukan klassisuutta kaivataan, joten kukkoa viinissä oli ajatus, jonka sitten modernisoimme. Nyt se tarjoillaan ruukussa, jossa mukana ohraa ja kasviksia.

20,00€

Leipä

Paahdetun leivän päällä tarjoilemme mehukkaaksi hitaasti kypsennettyä naudanfileetä, tietenkin kotimaista, livahtaa seuraksi karamellisoitua sipulia ja kauden sieniä sekä salaattia.

18,50€

Villisika

Koivikkonotkosta, aivan tästä läheltä, sai kutsun sika käydä pöytään. Sen tarjoilemme pienen perunaohukaisen, korvasienen ja madeirakastikkeen kanssa.

23,00€

Nauta

Pihvimme valmistamme aina kotimaisesta raaka-aineesta. Tämä mureaksi paistettu ulkofilee tarjoillaan tattii-perunakakun ja valkosipulivoin kanssa. Kasviksia laitamme annokseen myös, kauden mukaan tietysti.

28,00€

Poro

Näillä main ei poroja kasva, kuitenkin haluamme tarjota herkkuja myös pohjoisesta. Poro on listallamme käristyksen muodossa ja lisäkkeetkin sen mukaan, muusia ja puolukkahilloa.

22,00€



Kasvis

Tähän ruokalajiin annamme kokille mahdollisuuden näyttää taitonsa, joten pienellä vaivalla selviää minkälaisen herkun keittiömme loihtii.

17,00€

Lastenlista:

Lehtipihvi

Lehtipihvi paistuu meheväksi parilalla ja seuraksi teemme omassa keittiössä rapeat maalaisranskanperunat.

13,00€

Lihapullat

Paistoimme lihapullat isoäidin reseptillä ja mikäpäs muu kuuluu tähän annokseen mukaan kuin perunamuusi.

10,00€

Lohi

Lempeän pintasavustuksen jälkeen lohi saa värinsä paistinpannulla aidossa voissa, tarjoamme kalan perunamuusin kanssa.

12,00€

Jälkiruokia:

Marja

Lasissa tarjoamme tämän herkun, se vanukasta on ja makua marjaisaa aina sesongin mukaan.

8,50€

Uunijäätelö

Suklaaherkku, vaniljajäätelö ja kauden marjat saavat päällensä loisteliaan marenkihunnun.

8,50€

Mustikka

Perinteisesti se ruistaikinaan leivotaan ja niin myös tällä kertaa, ilman vaniljajäätelöä olisi annos mitäänsanomaton.

8,50€

Jäätelö

Annokseemme kuuluu kaksi palloa jäätelöä tykötarpeineen. Tarjoilijalta saatte vastauksen tämän päivän suosituksesta.

7,00€