

SPECIALS

CHEF'S RECOMMENDATIONS

People who love to eat
are our favorite kind.

APPETIZERS

BLACK SALSIFY & SWEETBREAD (L) 10€

*Mustajuurikeittoa ja paistettua kateenkorvaa
Black salsify soup and fried sweetbread*

SCALLOP & FENNEL (G,L) 11€

*Reikas kampasimpukka-ceviche, jääfenkolia ja tilliemulsiota
Fresh scallop ceviche, ice fennel ja dill emulsion*

MAINS

DUCK & PUMPKIN (L) 25€

*Stadin Hanin hunajalla glaseerattua ankanrintaa, Malmgårdin
ohraa ja portviinikastiketta
Duck breast glazed with local honey, barley from Malmgård and
port wine sauce*

WHITEFISH & YELLOW BEETS (G,L) 26€

*Paistettua siikaa, keltajuurta Uudeltamaalta ja beurre blanc-
kastiketta
Fried whitefish, yellow beets from Uusimaa and beurre blanc
sauce*

CELERIAC & SPELT "RISOTTO" (L) 19€

*Paahdettua luomu selleriä Uudeltamaalta, risottoa Malmgårdin
speltistä ja ruskistettua hasselpähkinävoita
Roasted organic celeriac from Uusimaa, risotto from Malmgård's
spelt and hazelnut beurre noisette*

LIFE IS SHORT, EAT DESSERT FIRST

White chocolate & cherry..... 8Eur

Cheese & Figs.....10Eur



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON