



Red & Green Restaurant

Förrätter – Alkuruoat - Starters

Husets vitlöksbröd Talon valkosipulileipää Garlic bread	6 €
Tomatsoppa à la Red & Green Tomaattikeitto à la Red & Green Tomato soup à la Red & Green	10 €
Surdegsknäcke från Aroma hembageri med kallrökt laxröra Hapanjuuri näkkileipää Aroma leipomosta ja kylmäsavulohi-sekoituksella Sourdough crispbread from Aroma bakery with cold smoked salmon cream	10 €
Karl-Johan svampsoppa med rökt ren Herkkutattikeitto savuporo rouheella Porcini soup with smoked reindeer	10 €
Lantbrödtoast med grillad Chèvreost, päronsirap och valnötter Maalaisleipätoast, grillattua Chèvrejuustoa, päärynäsiirappia ja saksanpähkinöitä Toast of country bread with grilled Chèvre cheese, pear syrup and walnuts	10 €

Red & Green Burgers & Salads

Halloumiburgare med lökringar, chilimajonnäs och pommes frites (VEG.) Halloumiburgeri, sipulirenkaat, chilimajoneesi ja ranskalaiset perunat (VEG.) Halloumiburger with onion rings, chili mayonaise and french fries (VEG.)	18 €
Red & Green burger med bacon, cheddarost, BBQ sås, picklad rödlök, coleslaw och pommes frites Red & Green burgeri, pekonia, cheddarjuustoa, BBQ kastiketta, pikkelöityä punasipulia, coleslaw ja ranskalaiset perunat Red & Green burger with bacon, cheddar cheese, BBQ sauce, pickled red onion, coleslaw and french fries	18 €
Sallad med grillad kyckling, Chèvreost och djävulssylt Kanasalaatti Chèvrejuustolla ja paholaisen hillolla Chicken salad with Chèvre cheese and devils jam	20 €



Red & Green Restaurant

Huvudrätter – Pääruoat – Main dishes

- Grönsakstortellini i tomatsås med rostade pumpafrön och rucola
Vihannestortellini tomaattikastikkeessa, paahdettuja kurpitsansiemeniä
ja rucolaa 21 €
Vegetable filled tortellini in tomato sauce with roasted pumpkin seeds
and arugula
(VEGAN)
- Spröda rödbetsbiffar med Chèvreostcreme, babyspenat och örteklyftpotatis
Punajuuripihvejä Chèvrejuustotahnalla, babypinaattia ja yrtilohkoperunoita 22 €
Beetroot patties with Chèvre cheese creme, baby spinach and
potato wedges with herbs
(VEGETARIAN)
- Halstrad röding med Kvarkenröra, grillad lime och dillklyftpotatis
Grillattua nieriää, Kvarken sekoitus, grillattu limetti ja tillilohkoperunat 27 €
Grilled char with Kvarken mix, grilled lime and potato wedges with dill
- Smörstekt sik på potatis-rotsaksbädd och skogssvampsås
Voissa paistettua siikaa peruna-juurespedillä ja metsäsienikastiketta 27 €
Butter fried whitefish on a potato-root vegetable bed
and with a sauce of forest mushrooms
- Mörkocht nöt entrecote med Karl-Johansvampsås, rostade rotsaker, rönnbärsgeleé och
potatiskaka 30 €
Mureaksi keitettyä naudan entrecotea, herkkutattikastiketta ,
paahdetut juurekset, pihlajanmarjahyytelöä ja perunakakkua
Tender Beef Entrecote with porcini sauce, roasted root vegetables, rowan-berry jam
and potato cake
- Traditionell pepparbiff (150g) av finsk nötinnerfilé och pommes frites
Perinteinen pippuripihvi (150g) suomalaisesta naudan sisäfileestä 32 €
ja ranskalaiset perunat
Traditional pepper steak (150g) of Finnish beef tenderloin and french fries



Desserter – Jälkiruoat - Desserts

Sorbet från Maj's Gelato Maj's Gelaton sorbetti Maj's Gelatos sorbet	6 €
Äppelsmulpaj med vaniljgelato Omenamurupiiras vaniljagelatolla Applecrumble pie with vanilla gelato	10 €
Varm chokladfondant med hallonsorbet Lämmin suklaafondant vadelmasorbetilla Warm chocolate fondant with raspberry sorbet	10 €
Mango-lime raw cake (VEGAN)	10 €