

M E N Y

FÖRRÄTTER

Tartar på kalvkött från Tolvmans i Oravais
med pepparrotsmajonnäs, inkokt och friterad svartrot,
picklade granskott och saltade rönnbär **13€**

Inkokt gös med vinägrett på insjökräfta
kräftmajonnäs, akvavitgelé, stjälkselleri, semitorkad
tomat och dressad fänkål **12€**

Variation på betor från FinneFarm;
grillade, semitorkade och syrade med riven bönterrin,
granskottsgelé och svartvinbärsflarn **11€**
Fås även vegansk

Smörkokt och krispig marabelpotatis från Jussila
med gäddrom, picklad krusbär, torkad dill och hörökt
brynt smörskum **11€**
Fås även vegansk

VARMRÄTTER

Confiterad ängskalkon från Hemmanet
med pumpakräm, friterad och syrad jordärtskocka,
råstekt majs, riven kycklinglever och kalkonsmörsås **23€**

Ekologiskt lamm från Norrbro
med rostad och picklad morot, potatiskräm med lagrad
ost, variation på kål och sötsur dillsky **25€**

Grillad sikfilé
med gräddstuvad spetskål, rostad blomkål, syrad
kålrabbi, krispig potatis och hollandaisesås med rosor
25€

Lättrökt och bakad Kaskö forell
med palsternackskrä, smörkokt broccoli, syrad gurka,
persiljeolja och skummig blåmusselsås **24€**

Terrin på potatis och karamelliserad lök
med granskottsgläze, syrad kantarell, smörstekt svamp,
inkokt kålrot, lingon, timjanmajonnäs och potatiskrisp
22€
Fås även vegansk

BAKFICKAN

Smörstekt levainbröd
med gräddstuvad svamp, syrad lök, krispigt sidfläsk från
Björkens, dressad sallad och rostade frön **18€**
Fås även vegetariskt

Skummig kräftsoppa
Med inkokt potatis, kräftmajonnäs, brödkrutonger, fänkål
och stjälkselleri **16€**

DESSERTER

Sorbet på karamelliserad jordärtskocka
med havtornscurd, brynt smör, torkad jordärtskocka,
honeycomb och tagetes **10€**
Fås även vegansk

Yoghurtglass
med salt lakrits, blåbärskompott, smörstekt
bröduppuding, rostad havre och vresenos **10€**

Morotskaka på vårt vis
Kryddkex med citrusfrosting och torkat morotspulver **4€**

HEJM's 4 rätter 49 €/ person
Serveras enbart inne i restaurangen
Dryckespaket 35€/ person