

M E N Y

FÖRRÄTTER

Gravat reninnanlår

med kålrotskräm, picklade senapsfrön, syltad svamp, lingon och granskott **13€**

Tartar på Kaskö forell

med rostad tomatmajonnäs, riven pepparrot, stjälselleri, kinakål och kryddstekt bröd **12€**

Svarvad rotselleri

karamelliserad yoghurt, svartvinbärsblad, rostade hasselnötter, selleribuljong och sikrom från Kvarken **12€**
Fås även vegetarisk

Smörkockt och krispig marabelpotatis från Jussila

med gäddrom, picklade krusbär, torkad dill och hörökt brynt smörskum **11€**
Fås även vegansk

VARMRÄTTER

Glaserad terrin på grillad gris

från Skogsjö gård med krispigt svål, pepparrot, morotskräm, syrad rova, granskott och grissky med brynt smör **23€**

Grillad ekologiskt nötkött

från Träskkulla med lökkräm, potatiskrokett, rödbeta bakad i talg och skysås med svarta vinbär **25€**

Skinntekt sikfilé

med stomp på palsternacka, dillkräm, syrad kantarell, krispig palsternacka och hörökt brynt smörskum **25€**

Lättrökt och bakad röding

med smörkockt purjolök, inkockt potatis, rabarber, torkad savoykål, grillad kålmör och smörmixad krondillsås **24€**

Nordisk svamprisotto

speltkorn kokta i svampbuljong, semitorkad jordärtskocka, stekt skogssvamp samt granskott **21€**
Fås även vegansk

BAKFICKAN

Råkorv från Skogsjö Gård

med syrad kål och lök, picklade senapsfrön, varm potatissallad och senapsmajonnäs **18€**

Fås även vegetariskt/veganskt med quinoabiff

Skummig svampsoppa

med karamelliserad yoghurt, syrad och stekt skogssvamp, picklade granskott och stjälselleri **16€**

DESSERTER

Hallonsorbet med mousserande vin

mousse på vresros, lakritsmaräng, rostad havre och solrosfrö praliné **10€**

Fås även vegansk

Gräddfilsglass med kantarell

spritad mandelkaka, granskottssirap, mandelflarn och varm hjortronmylta **10€**

Liten sötsak

friterad munk med björksirap och vispad crème fraîche **5€**

*HEJM's 4 rätter 49 €/ person
Serveras enbart till hela bordssällskapet*

Dryckespaket 35€/ person