

**VÄLKOMMEN HEM, VÄLKOMMEN TILL HEJM**  
**TERVETULOA KOTIIN, TERVETULOA HEJM:IIN**  
**WELCOME HOME, WELCOME TO HEJM**

För oss handlar ett restaurangbesök om en helhetsupplevelse. Förutom värme och en avslappnad gemenskap gillar vi vällagad mat gjord från grunden som utgår från traditionella metoder, med en modern touch. Vi älskar att jobba tillsammans med lokala producenter. Vår HEJM 4 rätters meny består av rätter som Mattias och Simon valt ut. Ni startar med en "sharing" servering från våra förrätter, följt av en mellanrätt, varmrätt och dessert. Med andra ord så får ni en smakresa genom vår kvällsmeny. Fråga vår underbara personal vad kvällens meny består av.

Meille ravintolakäynti on kokonaisvaltainen kokemus. Lämmön ja rennon ilmapiirin lisäksi tahdomme rakkaudella tehtyä ruokaa, joka nojautuu perinteisiin metodeihin, mutta on tehty modernilla otteella. Me rakastamme työskennellä yhdessä paikallisten tuottajien kanssa. HEJM:in 4:n ruokalajin menu koostuu annoksista, jotka Mattias ja Simon ovat valinneet. Menu aloitetaan jaettaviksi tarkoitetuilla alkuruoilla, joita seuraavat väliruoka, pääruoka sekä jälkiruoka. Annokset tarjoavat makumatkan koko iltamenumme läpi. Kysy upealta henkilökunnaltamme, mitä menu sisältää tänään.

To us, a restaurant visit is a holistic experience, and we are constantly striving to meet our expectations. We offer a cozy and relaxed atmosphere and food based on traditional methods with a modern touch. Our strong partnership with our local producers is reflected in our dishes. One of the ways we like to showcase our work is through the HEJM's 4 course menu. A tasting menu consisting of dishes chosen by our head chefs and owners Mattias & Simon. It is a definite must for those seeking a unique tasting experience. Please ask our staff what the menu contains today.

**#letsgohejm**