

M E N U

ASTOR GOURMET

Vår HEJM 4 rätters meny består av rätter som våra två krögare Mattias och Simon valt ut.

Som inledning på kvällen får ni en fördrink gjord på lokala råvaror. Middagen börjar med ett urval av våra förrätter som ni delar på. Därefter får ni njuta av mellanrätt, varmrätt och dessert som är väl utvalda att komplettera varandra. Med denna meny får ni en smakresa genom vår kvällsmeny.

HEJM's vision är att laga mat efter säsong och på basen av de råvaror som finns just då, vilket syns i menyerna. Lokalproducerade råvaror ligger även varmt om hjärtat, så det mesta ni äter hos oss är odlat och producerat i Österbotten.

HEJM'in neljän ruokalajin menu koostuu annoksista, jotka meidän ravintoloitsijamme Mattias ja Simon ovat valinneet.

Ilta aloitetaan paikallisista raaka-aineista valmistetulla alkudrinkillä. Päivällisen aluksi tarjoillaan valikoima alkuruokia, jotka on tarkoitettu jaettavaksi. Sen jälkeen nautitaan väliannoksesta, pääruoasta sekä jälkiruoasta, jotka ovat kaikki valikoitu täydentämään toisiaan. Tämä menu on kuin makumatka meidän iltalistamme läpi.

HEJM'in visio on valmistaa ruokaa sesongin mukaan ja käyttää menun annoksien pohjana raaka-aineita, joita on juuri sillä hetkellä saatavilla. Paikalliset tuotteet ovat lähellä sydäntämme ja suurin osa menumme annoksista koostuukin Pohjanmaalla tuotetuista raaka-aineista.

The HEJM's 4 course menu is a tasting menu consisting of dishes from our dinner menu chosen by our restaurateurs Mattias & Simon.

To start the evening, you will get a pre drink made from local ingredients. The dinner will begin with a sharing of a few starters. Thereafter you will be served a second course, main course, and dessert, that are well selected to complement each other. In other words - this is a definite must for those seeking a unique tasting experience.

The vision at HEJM is to use local raw products and to make food based on traditional methods with a modern touch. Our strong partnership with our local producers is reflected in our dishes. Almost everything you find on our menu is farmed and produced in Ostrobothnia.