



Alkuun

TOMAATTIA JA MOZZARELLAA (G) 12€

Tomaatteja, mozzarellaa ja fermentoitua kevätsipuli vinegretteä

AHVENTA JA PERUNAA (L, G) 14€

Ahven ceviche, keltuaista, yrttimarinoitua perunaa ja savustettua mätiä

HÄRKÄTARTAR 16/26€ (L, G)

Suolattua naudan sisäpaistia, kauden kasviksia, savustettua creme fraichea ja villiriisiä

Pääruuat

KALASTAJAN SAALIS (L,G) 25€

Päivän kala, grillattua purjoo, lämmintä purjohummusta ja perunakastiketta

FLANKSTEAK (L,G) 26€

Grillattu naudan flanksteak 150g, punaviinikastiketta, grillattua kaalia, maustevoita ja parsaa

NAUDAN SHORT RIB (L,G) 25€

Grillattu ylikypsä naudan short rib, raparperi-siideriglance ja ruohosipulia

KUKKAKAALIA JA YRTTEJÄ (L,G) 22€

Friteerattua kukkakaalia, voi-yrttikastiketta, suolasitruunaa ja cashewpyrettä (mädin lisäys +8€)

ELON SALAATTI (VE,G) 8,5/15€

Lindrothin puutarhan salaatteja, marinoitua perunaa, kauden pikkelöityjä kasviksia ja fermentoitua kevätsipulivinaigretteä

VALO BURGER 24€

Grillattu jauhelihapihvi 180g, pikkelöityä avomaankurkkua, cheddar-juustoa, pikkelöityä sipulia, sriracha -majoneesia ja västerbotten perunoita

VALON LOHIKEITTO (L,G) 14/21€

Lohikeittoa ja mallasmurua

LAPSILLE (4-12V) KAIKKI ANNOKSET -50%

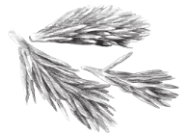
L = Laktoositon

G = Gluteenittomista raaka-aineista

VE = Vegaaninen

Lisätietoja allergeeneista ja elintarvikkeista saa henkilökunnalta

Pyrimme huomioimaan kaikki erikoisruokavaliot ja allergiat



Lisukkeet

**FRITATTUA VÄSTERBOTTEN PERUNAA JA SRIRACHA -
MAJONEESIA (L,G) 4€**

SIDE SALAATTI (VE,G) 4€

GRILLATTUA PURJOA, PARSAA JA PERUNAKASTIKETTA (L,G) 4€

**FRITEERATTUA KUKKAKAALIA, YRTTI-VOIKASTIKETTA JA
KURPITSANSIEMENIÄ (L,G) 4€**
(mädin lisäys 8€)

Kaikki lisukkeet saatavilla myös vegaanisena

Jälkiruuat

SUKLAA! 10€

Tummasuklaa cookie, suklaa ganache ja vadelmaa

SITRUUNA & MARENKI (L,G) 10€

Sitruunapiirakka, marenkia ja sitrussalaattia

VALKOSUKLAA & RAPARPERI (G) 10€

*Raparperi-vaniljajäätelöä, mansikoita, paahdettua valkosuklaata ja
mascarponevaahtoa*

KOTIMAISIA PIENTILAJUUSTOJA 12,5€

Valikoima pientilajuustoja sekä raparperihilloa

LAPSILLE (4-12V) KAIKKI ANNOKSET -50%

VALO Hotel&Workille on myönnetty Green Key sertifikaatti. Suosimme hankinnoissamme kotimaisia ja vastuullisia tuottajia sekä tuotteita. Tarjoilemme kotimaista, luomua ja lähiruokaa, jossa näkyy ja maistuu sesongit. Juomalistamme tähdet ovat kotimaisia herkuja sekä eurooppalaisia, vastuullisia luomuviinejä. Bistrossamme käytämme myös muovittomia pillejä ja helsinkiläistä Raaka/Rå -astiastoa. Illallisella käyttämämme liha ja kala on Suomesta



L = Laktoositon

G = Gluteenittomista raaka-aineista

VE = Vegaaninen

Lisätietoja allergeeneista ja elintarvikkeista saa
henkilökunnalta

Pyrimme huomioimaan kaikki allergiat ja erikoisruokavaliot



Starters

TOMATO & MOZZARELLA (G) 14€

Tomatoes, mozzarella cheese and fermented spring onion vinegrette

PERCH AND POTATO (L, G) 14€

Perch ceviche, egg yolk, marinated potatoes and smoked roe

RAW BEEF & PICKLE 16/26€ (L, G)

Beef tartar, vegetables of the season, smoked creme fraiche and black rice

Main courses

CATCH OF THE DAY (L,G) 25€

Fish of the day, grilled leek, warm leek hummus and potato sauce

STEAK & GABBAGE (L,G) 26€

Grilled beef flank steak 150g, red wine sauce, grilled gabbage and asparagus

BEEF, ASPARAGUS & CIDER (L,G) 25€

Grilled overripped beef short rib, rhubarb-cider glace and chives

CAULIFLOWER & HERBS (L,G) 22€

Deep-fried cauliflower, butter-herb sauce, salted lemon and cashew purée (possible to upgrade with fish roe +8€)

ELO'S SALAD (VE,G) 8,5/15€

Green salad, marinated potatoes, tomatoes, pickled vegetables and fermented spring onion vinegrette

VALO BURGER 24€

Grilled beef patty 180g, pickled cucumbers, cheddar cheese, pickled onions, sriracha mayonnaise and västerbotten potatoes

VALO'S SALMON SOUP (L,G) 14/21€

Salmon soup and dark bread crumble

FOR CHILDREN (4-12 YEARS OLD) EVERYTHING ON THE MENU IS -50%

L = Lactose free

G = Made from gluten-free ingredients

VE= Vegan

Please feel free to ask our staff anything about the ingredients and allergenes. Let us now about any allergies or special diets you have



Sides

**DEEP-FRIED VÄSTERBOTTEN POTATOES AND SRIRACHA
MAYONNAISE (L,G) 4€**

SIDE SALAD (VE,G) 4€

GRILLED LEEK, ASPARAGUS AND POTATO SAUCE (L,G) 4€

**FRIED CAULIFLOWER, HERB-BUTTER SAUCE AND PUMPKIN SEEDS
(L,G) 4€ (ADD ROE +8€)**

All the sides are also available as vegan

Desserts

XOCO 10€

Dark chocolate cookie, chocolate ganache and raspberries

LEMON & MERENQUE (VE,G) 10€

Lemon pie, merenque and citrus salad

SUMMER & WHITE CHOCOLATE (G) 10€

*Rhubarb-vanilla ice cream, strawberries, roasted white chocolate
and mascarpone foam*

SELECTION OF FINNISH CHEESES 12,5€

Selection of finnish smallholders cheeses and rhubarb jam

FOR CHILDREN (4-12 YEARS OLD) EVERYTHING ON THE MENU IS -50%

VALO Hotel&Work has green key certificate.

We prefer local and sustainable producers and products. We serve seasonal, local and organic food. Our drink list is composed of local delicacies and European, sustainable, organic wines. We offer vegan options for breakfast, lunch, dinner and drinks. At Bistro ELO we use plastic-free straws and Raaka/Rå tableware from Helsinki.

We are using only finnish meat and fish at dinner.



Green Key

L = Lactose free

G = Made from gluten-free ingredients

VE = Vegan

Please feel free to ask our staff anything about the ingredients and allergenes. Let us know about any allergies or special diets you have

In Season

ELON MENU

48€

TOMAATTIA JA MOZZARELLAA (G)

Tomaatteja, mozzarella ja fermentoitua kevätsipulivinaigretteä

KALASTAJAN SAALIS (L,G)

Päivän kala, grillattua purjoo, lämmintä purjohummusta ja perunakastiketta

tai

FLANKSTEAK (L,G)

Grillattu naudan flanksteak 150g, punaviinikastiketta, grillattua kaalia ja parsaa

VALKOSUKLAA & RAPARPERI (G)

Raparperi-vaniljajäätelöä, mansikoita, paahdettua valkosuklaata ja mascarponevaahtoa



Viinipaketti 35€
Viinipaketti samppanjalla 49€



In Season

ELON KASVISMENU

45€

TOMAATTIA JA MOZZARELLAA (G)

Tomaatteja, mozzarella ja fermentoitua kevätsipulivinaigretteä

KUKKAKAALI JA YRTIT (L,G)

Friteerattua kukkakaalia, voi-yrttikastiketta, suolasitruunaa ja cashewpyrettä

SITRUUNAA & MARENKIA (L,G)

Sitruunapiirakkaa, marenkia ja sitrussalaattia

Menu saatavilla myös vegaanisena



Viinipaketti 35€
Viinipaketti samppanjalla 49€



In Season

ELO'S MENU

48€

TOMATO & MOZZARELLA (G)

Tomatoes, mozzarella and fermented spring onion vinaigrette

CATCH OF THE DAY (L,G)

Fish of the day, grilled leek, warm leek hummus and potato sauce

or

STEAK & CABBAGE (L, G)

Grilled beef flank steak 150g, red wine sauce, grilled cabbage and asparagus

SUMMER & WHITECHOCO (G)

Rhubarb-vanilla ice cream, strawberries, roasted white chocolate and mascarpone foam



Wine package 35€
Wine package with champagne 49€



In Season

ELO'S VEGETARIAN MENU

45€

TOMATO & MOZZARELLA (G)

Tomatoes, mozzarella and fermented spring onion vinaigrette

CAULIFLOWER & HERBS (L,G)

Deep-fried cauliflower, butter-herb sauce, salted lemon and cashew purée

LEMON (L,G)

Lemon pie, merenque and citrus salad

ELO's Menu is also available as vegan



Wine package 35€
Wine package with champagne 49€

