

**RUNO**

M M X X V

---

# AAMIAIS- K I R J A

Aloita päiväsi RUNO Hotellin ainutlaatuisella aamiaisella.

Vaalimme kaikessa käityötä ja siten artesaanihenkisen aamaisemme leipätuotteet ovat leipurimme käsilaa ja aamiaismuna-annos tuodaan pöytään tarjoiltuna suoraan keittiöstämme. Valmistamme myös itse granolamme, hillomme, puuromme sekä virkistävän aamu shottimme.

Tervetuloa makumatkallemme!

---

# BREAKFAST B O O K

Start your day with RUNO Hotel's unique breakfast. We value craftsmanship in everything we do, so the bread products for our artisan breakfast are made by our baker, and the breakfast egg dish is brought to your table directly from our kitchen. We also make our own granolas, jams, porridges, and refreshing morning shots. Welcome to our taste journey!

---



Runo Kitchen & Bar  
Porvoo – Borgå



## AAMIAISMUNAT

Aamaisemme tähtenä on kananmuna. Saat sen perinteisesti paistettuna tai kokkelina, pekonilla tai ilman. Tarjolla myös vaihtuva keittiön aamiaismuna-annos. Kysy henkilökunnalta lisää vaihtoehtoista, kuten vegaaninen tofukokkeliimme.

## KARJALANPIIRAKAT & MUNAVOI

Nämä suussasulavat karjalanpiirakat ovat käsintehdy Liperissä. Kotileipomo Sorsa leipoa suomalaisia perinteitä kunnioittaen tätä Suomen suosituinta herkkua. Perinteitä kunnioittaen se tarjoillaan keittömme munavoin kanssa.

## LEIPÄ

RUNOn leivät ovat leipurimme Rabbe Dahlmanin käden jälkeä.

Hapanjuurileivän juuri HILDA on ollut mukana RUNOn alkutaipaleesta lähtien. Herkullisen saaristolaisleivän sekä muiden leipien reseptit ovatkin salaisuuden pitämisen arvoiset. Kysy saatavuutta leipiemme ostomahdollisuksista henkilökunnaltamme.

## KAHVI

Perinteisesti kahvi tehtiin pannukahvi-menetelmin ja perinteitä kunnioittaen teemme kahvimme moderneilla perkolaattoreilla hauduttaen kahvia n. 90 min mikä tekee kahvista erittäin pehmeän ja tasapainoisen. Kahvina käytämme paikallista keskipahtoista Paulig Roasteryn kahvia Tolkkisista.

*Herkullista ruokahalua!*

### Aamuryyppyy

**Viher salaatti\* & sitrusvinegrette (V) - lähiuote**

**Tillillä maustettua mummonkurkkua\* (V)**

**Tomaattia**

**Leipäjuustoa ja lakkahilloa (L)**

**Graavilohta (M,G) - lähiuote**

**Tyysterin savustamon leikkeleitä\* (M) - lähiuote**

**Porvoon Sinappia (V) - lähiuote**

**Kotimaisia juustoja\*(L)**

**Keitettyjä munia**

**Vaihtuva kauden puuro ja Talon omaa kiisseliä (L)**

**Suomalaisilla marjoilla maustettu jugurtti\* (L)**

**Valikoima muroja**

**Talon granolaa\***

(sis. tummaa suklaata ja pähkinää) (V)

**Pannukakkua (L)**

**Kaurapaistos kauden mukaan (G,V)**

**RUNOn artesaanihilloja\* (V)**

**Hedelmälajitelma (G,V,M)**

**RUNOn leipä & levite:**

**Hapanjuurileipää (V,M) - luomutuote**

**Saaristolaisleipää (L) - luomutuote**

**Kauden vaihtuva sämpylä (L)**

**Karjalanpiirakoita ja munavoita (L)**

**Peltolan kirnuvoi**

**Laktoositon voi (L)**

**Croissantit (VL)**

Kysy gluteenittomista sekä vegaanisista tuotteista henkilökunnaltamme\*

V-Vegaaninen, L-Laktoositon, VL-Vähälaktoosinen, M-Maidoton, G-Gluteeniton, mutta valmistettu sellaisissa olosuhteissa, että gluteenittomuutta ei voi taata kontaminaatoriskin takia. Käytämämme liha-, kala- ja siipikarjatuotteet ovat suomalaisia jollei muuta mainita.



## FRUKOSTÄGG

Frukostens stjärna ägget serveras varje dag:

Stekt med/ utan bacon

Äggröra med/ utan bacon

Kökets varierande dagens ägg portion.

Fråga gärna personalen om alternativ, t.ex. Vegansk tofuröra.

## KARELSK PIROG & ÄGGSMÖR

De här smältande karelska pirogerna är handgjorda i Liperi. Hembakery Sorsa bakar denna av Finland mest populära delikatess med respekt för finska traditioner. Traditionellt serveras de med vårt kökets äggsmör.

## BRÖD

RUNO bröden är bakade med kärlek och omsorg av vår bagare Rabbe Dahlman. Moder jästen HILDA har varit med om mycket sedan RUNO tagit sina första steg. Skärgårdlimpan samt de andra delikatessernas resept är välbevarade hemligheter. Fråga gärna personalen om bröden kan köpas med hem.

## KAFFE

Traditionellt gjorde man kaffe med panncafé-metoden, och med respekt för traditionerna brygger vi vårt kaffe med moderna perkolatorer och låter det dra i cirka 90 minuter, vilket gör kaffet mycket mjukt och balanserat. Vi använder lokalt mellanrostat kaffe från Paulig Roastery i Tolkkis.

*Njut av Frukosten!*

**Morgen schnapps**

**Grön sallad\* och sitrusvinegrätte (V)**

**Mormorsgurka med dill\* (V)**

**Tomat**

**Finsk brödost\* och hjortronsylt (LL)**

**Gravad lax (M,G) - närproducerad**

**Tjusterby rökeris kallskuret\* (M) - närproducerad**

**Borgås Senap (V) - närproducerad**

**Inhemsko ostar\*(L)**

**Kokta ägg**

**Varm gröt gjord på glutenfri havre och mjölk\*  
med hemmagjorda kräm (L)**

**Yoghurt smaksatt med inhemsko bär\* (L)**

**Sortiment av olinka flingor**

**Husets granola\***

(innerhåller mörk choklad och nötter) (V)

**Pannkakor (L)**

**Bakad havre med frukter eller bär (G,V)**

**RUNOs artesan syltar\* (V)**

**Fruktsortiment\* (G,V,M)**

**RUNOs bröd & pålägg**

**Surdegsbröd (V,M) - ekologisk**

**Skärgårdslimpa (L) - ekologisk**

**Semla varierar enligt säsong (L)**

**Karelskpirog och äggsmör (L)**

**Smör från Peltola**

**Kärnat smör (L)**

**Croissanter (V,L)**

Fråga mer om glutenfria och veganska produkter.

V-Vegansk, L-Laktosfritt, LL- Låglaktos, M-Mjölkfri, G-Produkten är glutenfri men tillverkas i lokaliteter där det kan förekomma spår av gluten.  
Våra kött-, fisk-, och broilerprodukter är inhemsko om ej annat nämns.



## BREAKFAST EGGS

The star of our breakfast is the EGG.

We always serve fried or scrambled with/without bacon as well as a varying egg dish of the day. Please feel free to ask our staff for more information e.g. vegan scrambled tofu.

## KARELIAN PIE & EGGBUTTER

Karjalanpiirakka also known as Karelian pie or Karelian pastry, is a traditional savory pastry that originates from the Karelia region in former Finnish region now situated in Russia. There are several different versions of this delicacy but this one is the most beloved. The pastry is paired with egg butter known in Finnish as MUNAVOI which consists of hardboiled eggs and butter.

## BREAD

All of our bread is made in house by our own baker Rabbe Dahlman, the sourdough starter affectionately named HILDA has been around since RUNO first opened its doors. The archipelago loaf as well as the other bread recipes is a well-guarded. Please ask the possibility of buying our breads back to home with you.

## COFFEE

Traditionally, coffee was made using the percolator method, and in keeping with tradition, we brew our coffee using modern percolators, brewing it for about 90 minutes, which results in a very smooth and balanced coffee. We use locally sourced medium-roast coffee from Paulig Roastery in Tolkkinen.

*Enjoy our breakfast!*

### Morning schnapps

**Green Salad \*** & lemon vinegrette (V)

**Dill flavoured cucumber\*** (V)

### Tomatoes

**Finnish traditional Bread cheese\* & cloudberry jam (LL)**

**Cured salmon (M,G) - local product**

**Cold cuts from Tyysteri\* (M) - local product**

**Porvoo Mustard (V) - local product**

### Finnish cheeses\*(L)

### Boiled eggs

**Seasons warm porridge made from gluten free oats**

**and milk\* with House kissel (L)**

**Yoghurt with finnish berries\* (L)**

### Selection of cereals

#### House granola\*

(incl.dark chocolate and nuts) (V)

### Pancakes (L)

**Seasons baked oats with berries or fruits (G)**

**RUNOs artisanal jams\* (V)**

### Selection of fruits\* (V)

### RUNOs bread & spread

**Sourdough bread (V) - organic**

**Sweet rye bread - organic**

**Seasons bread roll (L)**

**Karelian pie and egg butter**

**Churned butter from Peltola**

**Lactose free butter (L)**

### Croissants

Please order our gluten free and vegan products from our staff\*. V-Vegan, L-Lactose free, LL-Low lactose, M-Milk less, G-Gluten-free, but with risk of contamination, since products containing gluten are handled on the same premises. The meat-, fish and poultry products used are of Finnish origin unless otherwise stated.

---

# KUOHUVAT & COCKTAILIT

---

## MOUSSERANDE & COCKTAILS

---

## SPARKLINGS & COCKTAILS

---

### **Prosecco**

12cl 10€ / 16cl 13€ / bottle 49€

### **Crémant**

12cl 12,50€ / 16cl 15,50€ / bottle 62€

### **Nicolas Feuillatte Shampanja/Champagne**

12cl 16€ / 16cl 21€ / bottle 96€

### **Bloody Mary 15€**

Tomaattimehu, vodka, sitruuna, Tabasco, Worcester sauce

Tomatjuice, vodka, citron, Tabasco, Worcestersås

Tomato juice, vodka, lemon, tabasco, Worcester sauce

### **Mimosa 11€**

Appelsiinimehu, kuohuviini

Apelsinsaft, mousserande vin

Orange juice, sparkling wine

---

**Arvostelevaan aamiaisemme! Betygsätt vår frukost!  
Please rate our breakfast!**



**RUNO**