

RYHMÄMENUT 2020 (min. 10hlö)

Menu I

Caesarsalaatti (G*)

Rapeaa romainesalaattia, caesar-kastiketta, krutonkeja sekä Parmesan-juustoa

Savustettua kirjolohta (L,G)

*Lämminsavustettua kirjolohta, hunaja-juureksia, yrttimuusia sekä
suppilovahverokastiketta*

Mustikka-pannacotta (L,G)

Kermanen vanilja-pannacotta, mustikkakastiketta sekä marjakompottia

31,50

Menu II

Sieni-risotto (L,G)

*Täyteläinen suppilovahvero-tryffelirisotto, artisokan sydämiä sekä sokeroituja
karpaloita*

Ylikypsää porsaan niskaa (L,G)

*Pitkään haudutettua porsaan niskaa, hunaja-juureksia, yrtti-lohkoperunoita sekä
tummaa paistoliemi-kastiketta*

Laivan suklaakakku (L,G)

*Suussa sulavaa, vadelmaista suklaakakkuu, Wanhanajan vaniljajäätelöä,
mansikkakastiketta sekä marjakompottia*

36,50

Menu III

Jättikatkarapupannu (L,G*)

Yrtti-chilivoissa paistettuja jätti-katkaravunpyrstöjä sekä laivan leipää

Pariloitua kuhaa (L,G)

Voissa paistettua saariston kuhaa, hunaja-juureksia, fenkoli-purjoperunoita sekä tilli-voikastiketta

Lämmin leipäjuusto (VL,G)

Kuumalla pannulla tarjoiltavaa, kinuskikermassa haudutettua leipäjuustoa sekä lakkajäädykettä

43,50

Menu IV

Riimiporo Svarten tapaan (L,G)

Sherryllä ja yrteillä raakakypsytettyä poron fileetä, punajuurisipsejä sekä kuusenkerkkäsiirappia

Härkää Cafe de Paris (L,G)

Pariloitu härän sisäfileepihvi, yrtti-lohkoperunoita, hunaja-juureksia sekä mausteista Cafe de Paris –kastiketta

Minttu-suklaaparfait (L,G)

Kermainen, mintulla maustettu jäädyke. Tarjoillaan mansikkakastikkeen ja marjakompotin kera.

49,50