

Svarte Rudolf

Isänpäivän juhlabuffet

kattausajat:

13.00, 14.00, 15.00 ja 16.00

Pöytävarauksen kesto 2h.

44 eur/hlö, lapset 4-12v. 22 eur



ALKURUOKA

Vihersalaattia, versoja ja laivan ranch-kastiketta (v,g)

Caesar-salaattia, paprika-maustettuja krutonkeja
ja puolikuivattuja kirsikkatomaatteja (v,g)

Peruna-juuressalaattia, juuressipsejä ja granaattiomenaa (v,g)

Paahdettuja marinoituja munakoisoja ja fetaa (g, saatavana v)

Värikästä bulgursalaattia, tandoor-kanaa ja raita-kastiketta
(l, saatavana v)

Valkosipuli-yrttimarinoituja sieniä (v,g)

Svarten kalapöytä (l,g)

Mehevää oliiviöljy-rosmariinileipää sekä valkosipuli-yrttivoita
(l, saatavana v ja g)

PÄÄRUOKA

Ylikypsää kasleria viski-bbq-glaseerauksella (l,g)

Yrttikuorrutettua turskaa ja tilli-piimäkastiketta (l)

Karamellisoituja rakuuna-porkkanoita

ja rapeita varsiparsakaaleja (v,g)

Valkosipulikermaperunoita (l,g)

JÄLKIRUOKA

Juusto- ja leikkelelankku kauden hedelmillä, sekä laivan
siemennäkkileipää ja karviaishilloa (l,g)

Laivan suklaakakkua, kinuskikastiketta ja marjoja (g)

Mehevää marjapiirakkaa ja kardemummavaahtoa (v,g)

Kysy allergeeneista lisää henkilökunnalta. Lihojen alkuperämaa: Suomi

