



# *Suositusillalliset*

## 2008

### **Menu I** 48,-/hlö

- \* **Friteerattuja scampinpyrstöjä**
  - rucola
  - aiolia
  - chiliä
- \* **Seesami kana**
  - ketjap manis kastiketta
  - vihannesriisiä
- \* **Appelsiinisalaattia**
  - valkosuklaata
  - saksanpähkinää

### **Menu II** 51,-/hlö

- \* **Suurustettu lohiliemi & mätitoast**
- \* **Pippuripihvi & kermaperunat**
  - pippuri-konjakkikermakastike
- \* **Uunijäätelö**
  - passionhedelmäsosetta



## Menu III **51,-/hlö**

- \* **Kananpoikacaesar**
- \* **Lohitournedos**
  - muhennettua perunaa
  - tyrni-voi kastiketta
- \* **Friteerattua Camembertjuustoa**
  - mustaherukkahilloketta

## Menu IV **56,-/hlö**

- \* **Jänisrillette**
  - tuoresalaattia
  - piparjuurituorejuustoa
- \* **Haudutettua pyytä**
  - mustikka-rosmariinikastiketta
  - punakaalia ja lanttua
  - persiljaperunaa
- \* **Valkosuklaamuffini & mustaherukkasorbee**



## **Menu V                      62,-/hlö**

- \* **Suppilovahverocappucino**  
- tiristettyä leipää
- \* **Poronfileetä & pinjansiemenkuorrute**  
- karpalo-koskenkorvakastiketta  
- kukkakaali-perunapyreetä & punasipulihilloketta
- \* **Valkosuklaa Panna Cotta**  
- marinoituja vadelmia

## **Menu VI      65,-/hlö**

- \* **Tilliroyal & siianmätiä**  
- sipuli-fenkolicrudite
- \* **Kokonaisena paistettua kauriinfilettä**  
- tatti-perunapyree  
- punaviinisky  
- haudutettua valkosipulia
- \* **Lakritsi Panna Cotta**  
- vadelmahhytelöä & sitruunamoussea

### **Yksi menu/tilaus.**

Pyydämme vahvistuksen viimeistään seitsemän vuorokautta ennen tilaustanne. Pyrimme myös mahdollisuuksien mukaan toteuttamaan mahdolliset erikoistoivomuksenne.