



Keittiömestarin kesälista



Alkuruuat



Pieni vihreä salaatti	7,50	Vanhanajan kalaterriini	10,80
~ alkusalaatti kauden tuoreista vihanneksista ja Kievarin salaatin kastiketta		~ kylmää kalaterriiniä, yrtti-vuolukermakastiketta	



Pääruuat



Lohisalaatti	22,80	Yrttitarhan kanaa	24,80
~ pariloitua merilohta ja salaattia kauden tuoreista vihanneksista, paahdettua kevätsipulia, keitettyä luomukananmunaa ja yrtti-majoneesikastiketta		~ pariloitu kananrintafilee, kermaista yrtti-tuorejuustokastiketta, lähialueen juureksia ja valkosipuliperunoita	
Lohirusukkeet	24,50	Lehtipihvi	25,60
~ graavisuolattua, tillillä maustettua merilohta, kermaista korvasienimuhennosta ja kesäperunoita		~ grillattu härän ulkofileepihvi, grillimaustevoita, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, Kievarin salaatin kastiketta ja maalaisranskanperunoita	
Nokkos-pinaattipaistikkaat	26,60	Pikisaaren pihvi	32,80
~ tuorepinaatista ja nokkosesta valmistetut paistikkaat, kutunjuusto-yrttikastiketta, lähialueen juureksia ja yrttiohrattoa		~ pariloitu härän sisäfileepihvi, bearnaiskastiketta, paistettua kevätsipulia ja pekonia, Kievarin perunalohkoja	



Jälkiruuaksi



Viileä viettelys	9,80
~ vaniljalla maustettu luomupiimävanukas, mansikkakastiketta ja karamellisoitua kauraa	



Valmistamme kaikki ruuat omassa keittiössämme. Käytämme vain suomalaista lihaa. Kala-annoksissa käytämme kotimaista kalaa ja Jäämeren lohta. Perunat, juurekset ja vihannekset hankimme lähialueilta.

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä niiden sisältämistä allergioista ja intoleransseista aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta. (Elintarviketietoasetus EU N:o 1169/2011)

