



Ravintola Saaristo À la Carte 2019

Alkuruokia

Karitsatartar marinoitua tyrniä, suolaheinää (L,G)	14,50
Greippimehulla kypsennettyä siikaa vesimelonia, tilliä ja luomujгурttia (L,G)	14,50
Salottisipuli tarte tatin terälehtisalaattia ja seljankukalla maustettua kaurafraichea (L)	14,00
Samettinen varhaisporkkanakeitto sokerihuurrettua inkivääriä, seesaminsiemeniä (L,G)	12,50
Skandinaavisia tuulahduksia Valikoima Saariston keittiön parhaita makuja	22,50

Väliruokia

Tyrni-luomuporkkanasorbet ja hasselpähkinäöljyä (L,G)	6,50
Kaksi Fines de Claire -osteria ja samppanjavinegrettiä (M,G)	9,00

1/2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.





Pääruokia

Comte-juustolla gratinoidut cannellonit kauden sienistä ja manteleista 24,00
haudutettua babypinaattia ja tryffeliä sekä latva-artisokkasalaattia (L)

Grillattua ankanrintaa 35,00
bataattia, ankankoipiconfit ja herukanlehtikastiketta (L,G)

Portviinissä haudutettua häränposkea 29,00
härkäpapuja, kesäpunajuurta ja rosmariinibearnaisea (L,G)

Merilohta 42°C 27,50
sokerihernepyrettä, suolayrttiä ja täyteläinen simpukka-beurre blanc (L,G)

Paahdettua merisiikaa 32,00
pähkinävoissa pyöritelty korvasieni-kesäperunapaistos
ja hydytettyä kruunutillilientä (L,G)

Jälkiruokia

Mustikkatartaletti 14,00
timjami-valkosuklaakreemiä (L)

Toffee-juustokakku 14,00
hunajagranolaa, marinoitua raparperia ja raparperisorbetta (L)

Laventeli-crème brûlée 13,50
vanhaa balsamicoa ja vadelmasorbetta (L,G)

Vaihtuvat pientilajuustot lisukkeineen 14,50

M = maidoton • L = laktoositon • G = gluteeniton

2/2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.