



Ravintola Saaristo À la Carte 2022

Alkuruokia

Akvaviittimaustettu äyriäispata 16,90
paahdettua kampa- ja vihersimpukkaa sekä suolaheinäkreemiä L,G

Tyrnigraavattu lohikimara 16,50
fenkoli-chilisalaatti ja luomujugurtti L,G

Grillattua kesäkaalia sekä poltettua etikaretikkaa 14,00
simpukkamajoneesi ja takapihan yrtit (L) *Saatavana vegaanisena*

Saariston skagen ja paahdettu jyväleipä 15,20
sitruksalaatti ja pikkelikurkut L,(G)

Skandinaavisia tuulahduksia 22,90
Valikoima Saariston keittiön parhaita makuja

Väliruokia

Tyrnisorbettia ja samppanjaa L,G 9,50

Samettinen mustajuurikeitto 12,50
suolattua porkkanaa ja yrttisalaattia L,G

1/2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.





Pääruokia

Karpalomaustettu paistettu merilohi	30,50
paistetut sesongin sienet, kesätilliperunat ja maa-artisokkapyre L,G	
Yrttivoissa paahdettu merisiika	31,50
kauden kesävihannekset ja kurkkutuorejuustokastike L,G	
Hauki Wallenberg, hernepyre ja lipstikkarapukastike L	26,90
Glaseerattu ankanrinta	32,90
hasselbackan punajuuret ja tattiportviinikastike L,(G)	
Madeirassa haudutettu häränposki	29,00
kesän naattijuurekset ja karhunlaukkabearnaise (L,G)	
Tiristetty sieni-ricottaperuna ja punajuurijugurtti	25,20
kaalipesto ja savustettu munakoisokreemi L <i>Saatavana vegaanisena</i>	

Jälkiruokia

Tummasuklaamousse	14,20
akvaviittimehustetut marjat ja mustikkainen rocky road L,(G)	
Karviaismarja crème brûlée	14,50
minttu-mustikkasalaatti ja sitruspraliiinisorbetti (L,G)	
Tyrni-juustokakku	15,20
käpyhillogranola ja muscat-kreemi L	
Vaihtuvat pientilajuustot ja porkkanakrassihilloke	14,50

L = laktoositon • G = gluteeniton • (L/G) = saatavana laktoosittomana/gluteenittomana

2/2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.