



## Rapujuhlat Ravintola Saarella 2023

Sirpalesaaresta, vain kivenheiton päässä Helsingin ydinkeskustasta, silmiesi eteen avautuu upea näköala yli Suomenlahden. Kaukana siintävä horisontti ja aaltojen liplatus enteilevät täydellistä kesäiltaa. Suomalaisessa Ravintola Saarella perinteinen keittotaito kohtaa uudet tuulet ja sesongin parhaat raaka-aineet. Saari on yksi Helsingin suosituimpia rapujuhlapaikkoja, ja kotimaisia rapuja tarjoillaan 22.7. alkaen aina syyskuun lopulle. Tervetuloa hyvän tuulen rapujuhliin meren äärelle!

### **Aperitiivi Perinteiselle Rapumenuille tai Keittiömestarin Suositusmenulle**

*L'HÉRITAGE DE XAVIER PRESTIGE BRUT, Champagne Xavier Leconte, Ranska 13,50/lasi, 82,00/plo*

*CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ, Willm, Alsace, Ranska 66,00/plo*

*LINGONCELLO SPRITZ, Lingoncello & Prosecco 15,50/lasi*

## Saaren Perinteinen Rapumenu

### **ALKURUOAKSI**

#### **Kotimaisia täplärapuja päivän kpl-hintaan**

#### **Suositus vähintään 8 täplärapua/hlö – vahvasta määrä ennakkoon**

Ravut tarjoillaan piparjuuri-aiolin, sitruunavinegretin ja hienonnetun tillin L,G sekä rapean paahtoleivän L ja voim L,G kera

### **Ravuille viinisuositukset**

*PFAFFL GRÜNER VELTLINER, R&A Pfaffl Winery, Weinviertel, Austria 9,90/lasi, 61,00/plo*

*WILLM RIESLING RÉSERVE, Weingut Winter, Rheinhessen, Germany 11,80/lasi, 70,00/plo*

*SANCERRE BLANC CORTY ARTISAN, Patrice Moreaux, Loire, France 89,00/plo*

### **Snapsit (4 cl)**

*Koskenkorva Climate Action Vodka 9,50*

*Marskin Ryyppy 9,50*

*O.P. Anderson Aquavit 9,20*

### **Jaloitteludrinkki rapujen jälkeen**

*BLUE GIN & TONIC 16,50 Arctic Blue Gin & Tonic mustikoilla*

*CLASSIC MULE 14,50 Vodka, lime & Ginger Beer*

1 Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## PÄÄRUOAKSI

### Leppäsavustettua merilohta 45,00

muhennosta kauden sienistä, lämmintä fenkolisalaattia ja kesäperunoita L,G

CHÂTEAU KSARA BLANC DE BLANCS, Château Ksara, Bekaa Valley, Lebanon 11,20/lasi, 67,00/plo

tai

### Härän sisäfileetä 52,00

Café de Paris -kastiketta, kesäkurpitsaa ja leipurinperunoita L,G

CASTELL DEL REMEI GOTIM BRU, Castell del Remei, Costers del Segre, Spain 67,00/plo

BARBERA D'ASTI LA MARTINA, Broccardo, Piedmont, Italy 12,00/lasi, 72,00/plo

tai

### Grillattua ibericoporsasta 45,00

nokkosella maustettua chimichurrikastiketta ja bataattipyreetä L,G

CASTELL DEL REMEI GOTIM BRU, Castell del Remei, Costers del Segre, Spain 67,00/plo

CHÂTEAU KSARA BLANC DE BLANCS, Château Ksara, Bekaa Valley, Lebanon 11,20/lasi, 67,00/plo

## JÄLKIRUOAKSI

### Raikas tyrniposset

tuttifruittikinuskia ja praliinia L,G

BAVA MOSCATO D'ASTI, Elio Perrone, Piedmont, Italy 8,50/lasi, 70,00/plo

### Kahvi/tee 4,50 & Avec

Château Montifaud V.S.O.P 12,50 • Hennessy V.S.O.P 16,80 • Château Montifaud X.O 22,00 •

Talon Limoncello 9,90

Suodatettu hanavesi 0,50 / hlö, Kivennäisvesi 4,00/hlö

**Yllä olevat menuhinnat sisältävät pääruoan ja jälkiruoan + lisäksi veloitamme ravut päivän hintaan viimeistään 2 arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistetun kappalemäärän mukaan.**

**Tilaa ravut ennakkoon viim. 14 vrk aiemmin.**

Edellytämme yhtenäistä pääruokavalintaa yli 12 henkilön seurueilta.

Erityisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne mukaisesti.

Myös jokirapuja tilattavissa ennakkoon saatavuuden mukaan.



2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Keittiömestarin Suositusmenu

### Karitsatartar

karhunlaukkaa, tryffelikreemiä ja paistettua parmesaania L,G

PFÄFFL GRÜNER VELTLINER, R&A Pfaffl Winery, Weinviertel, Austria 9,90/lasi, 61,00/plo

CHÂTEAU PICON, Château Picon, Bordeaux, France 54,00/plo



### Kotimaisia täplärapuja päivän kpl-hintaan

**Suositus vähintään 8 täplärapua/hlö – vahvista määrä ennakkoon**

Ravut tarjoillaan piparjuuri-aiolin, sitruunavinegretin ja hienonnetun tillin L,G sekä rapean paahtoleivän L ja voin L,G kera

### Ravuille viinisuosituksset

PFÄFFL GRÜNER VELTLINER, R&A Pfaffl Winery, Weinviertel, Austria 9,90/lasi, 61,00/plo

WILLM RIESLING RÉSERVE, Weingut Winter, Rheinhessen, Germany 11,80/lasi, 70,00/plo

SANCERRE BLANC CORTY ARTISAN, Patrice Moreaux, Loire, France 89,00/plo

### Snapsit (4 cl)

Koskenkorva Climate Action Vodka 9,50

Marskin Ryyppy 9,50

O.P. Anderson Aquavit 9,20

### Jaloitteludrinkki rapujen jälkeen

BLUE GIN & TONIC 16,50 Arctic Blue Gin & Tonic mustikoilla

CLASSIC MULE 14,50 Vodka, lime & Ginger Beer



### Hiillostettua siikaa

omena-hopeasipulipyrettä, kukkivia kaaleja ja kastike paahtetusta voista L,G

SYLVANER RÉSERVE PARTICULIÈRE, Henri Ehrhart, Alsace, France 53,00/plo

SANCERRE BLANC CORTY ARTISAN, Patrice Moreaux, Loire, France 89,00/plo



### Raikas tyrniposset

tuttifruittikinuskia ja praliinia L,G

BAVA MOSCATO D'ASTI, Elio Perrone, Piedmont, Italy 8,50/lasi, 70,00/plo

**64,00**

**+ lisäksi veloitamme ravut päivän hintaan**

**viimeistään 2 arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistetun kappalemäärän mukaan.**

**Tilaa ravut ennakkoon viim. 14 vrk aiemmin.**

Keittiömestarin Suositusmenu tarjoillaan **koko pöytäseurueelle**.  
Erityisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne mukaisesti.  
Myös jokirapuja tilattavissa ennakkoon saatavuuden mukaan.  
Menuhinta ei sisällä juomia.

L = laktoositon • G = gluteeniton • (G) = saatavana gluteenittomana • VE = vegaaninen



3 Oikeudet muutoksiin pidätetään.

RAVINTOLA SAARI | Sirpalesaari, 00150 Helsinki | (09) 7425 5566 | [www.ravintolasaari.fi](http://www.ravintolasaari.fi)

A&S Ravintoloiden myyntipalvelu | (09) 7425 5505 | [myynti@asravintolat.fi](mailto:myynti@asravintolat.fi)

ŠAŠLIK SAARI SAAGA SAVOTTA SAARISTO SAVU

**a&s**  
RAVINTOLAT

Perheylii ja josta jaksaa hyvää maku.

## Kasvisruokailijanmenu 47,00

### Grillattua tankoparsaa

tomaattipestoa, rakuunadressinkiä ja mantelicrumblea VE,(G)

CHÂTEAU KSARA BLANC DE BLANCS, Château Ksara, Bekaa Valley, Lebanon 11,20/lasi, 67,00/plo

\*\*\*

### Sitruunankuorella maustettua "pastaa" kurpitsasta

tomaattia, siemeniä ja kylmäsavustettua tofua VE,G

CHÂTEAU KSARA BLANC DE BLANCS, Château Ksara, Bekaa Valley, Lebanon 11,20/lasi, 67,00/plo

\*\*\*

### Raikas tyrniposset

tuttifruittikinuskia ja praliinia L,G

(jälkiruoka vaihtamalla menu saatavilla kokonaan vegaanisena)

BAVA MOSCATO D'ASTI, Elio Perrone, Piedmont, Italy 8,50/lasi, 70,00/plo

## Yhteysvene

Yhteysvenemaksu **6,70/hlö** (meno-paluu) veloitetaan ravintolalaskun yhteydessä.

Ulkopuolisen yrittäjän, Ferra oy:n, 30-paikkainen yhteysvene liikennöi Sirpalesaareen Saaren laiturista (Ursininlaituri), joka sijaitsee Merisatamanrannassa, Pihlajasaaren laiturin vieressä ja Cafe Caruselin takana. **Liikennöinti ravintolan aukioloaikoina: tasalta, 20 yli ja 20 vaille.**

Yhteysalus lähtee Sirpalesaaresta aikataulun mukaisesti. Matka kestää noin 2 minuuttia.

Alus pysähtyy Merisatamaan, Saaren laituriin, hakemaan matkustajat, ja palaa Sirpalesaareen.

**Jos pöytävarauksesi on esim. klo 18.00, tule klo 18.00 lähtevällä veneellä.**

## Kotimaiset rapumme tulevat Suomen parhailta raputoimittajilta.

Tänäkin vuonna Sirpalesaaren Saarella ja Saaristossa Klippanilla herkutellaan tuhansittain punaisia saksiniekkoka! Ravuista voit nauttia Saaren merihenkisessä ravintolasalissa ja Belvedere-parvella, Sampo-kabinetissa tai sään salliessa aurinkoisella ulkoterassilla.

**3D-virtuaaliesittely:** <https://www.ravintolasaari.fi/fi/tilat-ja-kuvat.html>

**Saaren video:** <https://www.ravintolasaari.fi/esittely.html>

**Karttasijainti:** <https://www.ravintolasaari.fi/yhteystiedot.html>

## Tervetuloa hyvän tuulen Saareen!



- Suomalaista perheyrittäjyyttä jo liki 30 vuoden ajan -

4 Oikeudet muutoksiin pidätetään.