



Ravintola Saaren à la carte 2024

Alkuruokia

Saaren tervagraavilohta L,G

piparjuurikreemiä, perunacrispiä ja sitruspikkelöityjä kasviksia 15,20

Klassikko! Katkarapuskagen rapealla chorizolla L,(G)

saaristolaisleipää ja yrttisalaattia 15,60

(saatavana myös ilman chorizoa)

Vegaaninen vatkis-skagen saaristolaisleivällä VE,(G)

caviartia ja yrttisalaattia 15,60

Härkätartar naudan sisäfileestä L,(G)

truffelikreemiä, Jukolan cheddaria ja briossia 18,90

Limemarinoituja savustettuja kokonaisia katkarapuja 250 g L,G

ja paahdettua valkosipuliaioliä 19,90

Sirpalesaaren salaisuus L,(G)

Lajitelma parhaita saaristolaisalkupaloja 22,90

Valmistetaan kahdelle tai useammalle henkilölle, hinta/henkilö.

Saaristolaiskalakeittoa L,(G)

valinnan mukaan kirkkaana tai kermaisena, talon saaristolaisleipää ja voita 14,90/22,50

Talon leipälajitelma ja kirnuvoita L 3,50/hlö

Väliruokia

Ylikypsää Kainuun karhua riistaliemessä 50 g L,G 18,00

Gremolata-cheddargratinoidut vihersimpukat 3 kpl L,(G) 13,50

1/2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.



Pääruokia

Saassa savustettua merilohta L,G

kahvilla maustettua sienimuhennosta, naattijuureksia ja kesäperunoita 31,90

Paahdettua meriahventa L,G

hölskyperunoita, grillattua sitruunaa ja karhunlaukkapestoaa 34,50

Kokonaisena paahdettua härän sisäfilettä L,G

fermentoitua mustapippurikastiketta, ratatouillepyreetä ja tiristettyä tryffeliperunaa 42,50

Ankankoipiconfit L,G

herukkakastiketta, varhaiskaalia ja kermaista salviapolentaa 34,90

Kevyesti savustettu vegaaninen pihvi VE,G

karhunlaukkapestoaa, paistettua siitaketta ja kurpitsaa 26,50

Jälkiruokia

Saaren suklaa-salmiakikakkua L

sitruunacurdia ja vadelmasorbettia 14,20

Raikas seljankukkapannacotta L,G

marja-verbenasalaattia ja lakritsigranolaa 13,90

Ahvenanmaan pannukakkua L,(G)

vaniljajäätelöä, omenaa ja kanelimoussea 13,50

Raparperisorbettia ja marja-verbenasalaattia VE,G 9,90

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

2/2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.