



MENU I

min. 10 hengen ryhmille

SAARISTOLAISTAPAS

Ginograavattua merilohta, tervasilakkaa, palvattua lammasta, hiilasilakkaa, tyrnihilloketta, lähitilan juustoja ja saaristolaisleipää

AHVENANMAAN LUOMUKARITSAA

Luomukaritsan entrecôte, karpaloa, juurespyree, paahdettua valkosipulikastiketta ja punasipulia

MUSTIKKAPANNACOTTA

Mustikkahilloa ja paahdettua valkosuklaata

42,-/hlö



MENU II

min. 10 hengen ryhmille

SAVUHÄRKÄÄ

Pintasavustettua sisäfilettä, yrttisalaattia,
paahdettuja pinjansiemeniä, piparjuuricremeä

MUSTATORVISIENI-TRYFFELIKEITTOA

Kermaista keittoa, yrttiöljyä ja parmesankeksi

RUISSALON AHVENET

Lohimoussella täytetyt ahvenfileet, paistettua pinaattia,
fetajuustoa ja palsternakkaröstiä

LIMONCELLOSORBETTIA

Limoncellosorbettia ja proseccoa

49,-/hlö



ROSVOPAISTI-ILLALLINEN

Rosvopaisti-illallinen tarjoillaan grillikololla 10-24 henkilölle. Rosvopaisti valmistetaan perinteiseen tapaan maakuopassa.

Asiakkailla on mahdollisuus halutessaan seurata valmistusta rannassa. Rosvopaisti valmistettavissa ajalla 1.4-30.11

MENU

Leipävalikoima ja levitteet

Raikasta vihersalaattia

Maalaisperunasalaattia

Metsäsienisalaattia

Savulohisalaattia

Aitoa maakuopassa kypsytettyä
rosvopaistia possusta ja karitsasta

Keitettyä perunaa

Paahdettuja juureksia

Pannukahvia ja pullaa

42,-



LOIMULOHI-ILLALLINEN GRILLIKOLOLLA

Loimulohi-illallinen tarjoillaan grillikololla 10-24 henkilölle.
Loimulohi valmistetaan perinteiseen tapaan avotulen loimussa.

BUFFETISTA

Saaristolaisleipää, ruisleipää ja voita
Raikasta vihersalaattia
Palvikaritsasalaattia
Metsäsienisalaattia
Perunasalaattia

Nuotiolla loimutettua merilohta
Hiillosperunoita ja tillicrème
Säräjuures

Ahvenanmaan pannukakku, mansikkahillo
ja nokipannukahvia

38,-