

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

RYHMÄMENU MAALIS-TOUKOKUU 2018

Menut ovat ryhmille 10-170 henkilöä. Pyydämme että valitsette yhtenäisen menun. Erikoisruokavaliot otamme toki erikseen huomioon.

Alkumaljaksi suosittellemme;

Champagne Palmer & Co, Ranska a 46,-/plo

Kysy viikon samppanjatarjousta pientuottajien erikoissamppanjoista.

MENU 1 50,00 €

Kuhaceviche, savustettua mätiä ja sitruunaverbenaa

Paahdettua karitsan ulkofileetä, savustettua perunaa, pinaatti-rusinapaistos ja salottisipulikastiketta

Sitruunaruoholla maustettu creme brulee

Juomasuositus;

La Brise Marine, Ranska a 40,-/pullo

Troublemaker Red Blend 10, Yhdysvallat a 42,-/pullo

Recioto di Soave Spumante, Italia a 39,-/pullo

MENU 2 45,00 €

Härkä-tartar, grillattua palsternakkaa ja rakuunamajoneesia

Paistettua lohta, tilli beurre blanc, karamellisoitua fenkolia ja sinappi-perunamuhennosta

Mustikka-lakukakku

Juomasuositus;

Le Bottle Rosé, Ranska a 37,-/pullo

Bulgarine Trebbiano di Lugana, Italia a 39,-/pullo

La Gironda Brachetto d'Acqui, Italia a 37,-/pullo



HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

MENU 3 44,00 €

Kukkakaalivanukasta, hiillostettua kukkakaalia ja raitajuurta
Pariloitua härän sisäfileetä, peruna fondant, paahdettuja neulapapuja ja punaviinikastiketta
Vadelmapannacottaa ja varsisellerihilloketta

Juomasuositus;

*Pflüger Biodynamite, Saksa a 42,-/pullo
Chateau Fleur la Mothe, Ranska a 42,-/pullo
Vendimia Tardia, Espanja a 32,-/ 50 c pullo*

MENU 4 37,00 €

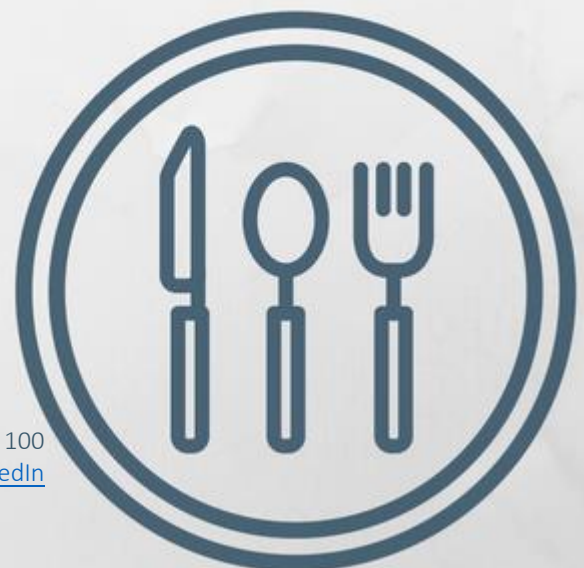
Maa-artisokkakeittoa
Lehtikaali-linssipaistosta, friteerattua ruusukaalia ja tofua
Mustaherukka-suklaakakku

Juomasuositus;

*Faustino Cava Extra Seco, Espanja a 30,-/pullo
Domaine de Saint-Just Les Terres Rouges Saumur-Champigny, Ranska a 40,-/pullo
Martha's Porto Tawny, Portugali 7,50/ 8 cl*

Menuihin sisältyy kahvi/ tee. AVECiksi suosittelemme;

*Konjakki – Renault VSOP a 6,80 / 4 cl
Calvados – Boulard Grand Solage a 6,80 / 4 cl
Marjalikööri – Mesimarja a 6,50 / 4 cl
Kermalikööri – Amarula a 5,90 / 4 cl*



HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

ALKURUOKA

1. Maa-artisokkakeittoa G, L 9,50 €
2. Kuhaceviche, savustettua mätiä ja sitruunaverbenaa G, L 12,50 €
3. Härkä-tartar, grillattua palsternakkaa ja rakuunamajoneesia G, L 12,50 €
4. Kukkakaalivanukasta, hiillostettua kukkakaalia ja raitajuurta G, L 10,00 €

PÄÄRUOKA

1. Paistettua lohta, tilli beurre blanc, karamellisoitua fenkolia ja sinappi-perunamuhennosta G, L 24,00 €
2. Paahdettua ankan rintaa, mausteista kurpitsapyrettä ja vadelmakastiketta G, L 26,00 €
3. Pariloitua härän sisäfileetä, peruna fondant, paahdettuja neulapapuja ja punaviinikastiketta G, L 29,50 €
4. Pippuripihvi, konjakki-viherpippurikastiketta ja perunapaistos G, L 29,00 €
5. Paahdettua karitsan ulkofileetä, savustettua perunaa, pinaatti-rusinapaistos ja salottisipulikastiketta G, L 26,00 €
6. Lehtikaali-linssipaistosta, friteerattua ruusukaalia ja tofua G, L, V 19,00 €

JÄLKIRUOKA

1. Sitruunaruoholla maustettu creme brulee G, L 10,00 €
2. Vadelmapannacottaa ja varsisellerihilloketta G, L 9,00 €
3. Mustaherukka-suklaakakku G, L 10,50 €
4. Mustikka-lakukakku G, L 10,00 €

Menut ovat ryhmille 10-170 henkilöä. Pyydämme että valitsette yhtenäisen menun.

Erikoisruokavaliot otamme toki erikseen huomioon.

