



Keittiömestarin joulumenu

Annokset ovat suomalaisen jouluperinteen mukaisesti runsaita.

Joululimppua ja kirnuvoita

Alkuruoat

Jouluinzen kalalautangen 13,80
graavia merilohta, suutarinlohta, sinappisilliä,
rosollia, punajuurikermaa

Jäämerzen lohta tartar 13,40
graavisuolattua merilohta, punasipulia ja vuolukermaa vaalealla leivällä,
paahdettua punajuurta, herneitä

Kalkkunasalaatti 10,60
paahdettua kotimaista kalkkunanrintaa, salaattia, kirsikkatomaattia,
maalaisleipäkruunonkeja, Caesar-salaatinkastiketta

Pääruoat

Mattilan joulukinkkua 28,50
perinteistä palvattua joulukinkkua, kermaista kinkunkastiketta,
Kievarin keittiön lanttu- ja porkkanalaatikoita,
herneitä ja luumuja, mustaherukkahyytelöä, keitettyjä perunoita

Porsaanselykset Dijon 28,80
sinappikermassa haudutettuja porsaan sisäfileepihvejä,
Kievarin keittiön lanttu- ja porkkanalaatikoita,
herneitä, mustaherukkahyytelöä, keitettyjä perunoita

Jouluinzen merilohi 28,60
voissa paistettua merilohta, tilli-vuolukermakastiketta, joulujuureksia,
herneitä, paahdettuja puikulaperunoita

Jälkiruoat

Piparkakkujäädys 11,80
suklaakastiketta, kermavaahtoa

Vaniljavanukas 11,80
jouluomenahilloketta, karamellisoitua kauraa

Rauhallista Joulua ja Onnellista Uutta Vuotta!