



# Keittiömestarin sesongin herkkuja...

## Alkupaloja

### Rantakallion juustolan kotijuustoa ja tomaattia

(VL)

3,00

Ruuhosipuliöljyä

*Viinisuositus: Cono Sur Organic Sauvignon Blanc*

### Madetartar

(L)

3,00

Paahdettua limppua

*Viinisuositus: Mezzacorona Rotari*

### Kalkkunarullaa

(L,G)

3,00

Romainesalaattia, puolukkasipulia ja juustokastiketta

*Viinisuositus: Torres de Casta Rose*

### Paahtopaistia

(L,G)

3,00

Suppilovahveropikkelsiä

*Viinisuositus: Cono Sur Organic Pinot Noir*

### Savustettua siikaa

(L)

3,00

Paahdettua limppua

*Viinisuositus: Cono Sur Organic Sauvignon Blanc*

*Olutsuositus kaikille alkupaloille: Lapin Kultaa tai Heineken*

## Etua asiakasomistajille

*Valitse sesongin alkupaloista kolme suosikkiasi – S-etukortilla 7,50*

## Pääruokia

### Madekeitto

(L)

10,50 / 11,90

Perunaa, porkkanaa ja palsternakkaa kermaisessa kalaliemessä.

Lisäksi paahdettua Ullan pakarin varilimpua

*Viinisuositus: Miguel Torres Cordillera Chardonnay*

*Olutsuositus: Prykmestar Luomu Pils*

**HUOM! Kalastajan madesaalit riippuu jäätilanteesta ja säistä, joten saatavuus ei ole aina varmaa.**

**Tarjoilijamme kertovat, mitä kalakeittoa on saatavilla.**

### Viskilän tilan kukonpoikaa

(L)

17,90 / 19,50

Juustokastiketta, caesarsalaattia ja persiljaperunoita

*Viinisuositus: Antinori Le Maestrelle*

*Olutsuositus: Prykmestar Schwarz*

### Haudutettua turskaa

(L,G)

16,90 / 18,50

Sipulivoikastiketta, juureksia ja Skånenperunoita

*Viinisuositus: Masi Masianco*

*Olutsuositus: Prykmestar Vehnä*

## Jälkiruokana

### Omenainen pullavanukas

(-)

5,50 / 6,20

Vaniljajäätelöä

*Viinisuositus: Oremus Late Harvest Tokaji*