

# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## RYHMÄMENU KESÄ-ELOKUU 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 sampanjatarjousta pientuottajien erikoissampanjoista.*

### MENU 1 50,00 €

Halstrattua siikaa, kampasimpukkakreemiä ja pikkelikurkkuvaahtoa  
Flank steak, persikka-BBQ kastike, bataattipyree ja varhaisperunalohkoja  
Mansikka-basilikamoussekakku

*Juomasuositus;*

*Pflüger Biodynamite, Saksa a 42,-/pullo*

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

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

### MENU 2 46,50 €

Savustettua karitsan ulkofileetä ja poltettua perunaa  
Paahdettua siikaa, varhaisperunaa ja ruohosipulikastiketta  
Mantelikakkua, sitruunamarengia ja suolamanteli

*Juomasuositus;*

*Le Bottle Rosé, Ranska a 37,-/pullo*

*La Brise Marine, Ranska a 40,-/pullo*

*Vendimia Tardia, Espanja a 32,-/ 50 cl pullo*



# HUS LINDMAN

## RESTAURANG - RAVINTOLA

### MENU 3 44,00 €

Lohi-fenkolikeittoa

Maalaiskanarintaa, sitrusrisottoa ja basilikajogurttia

Kolmen suklaan kakku

*Juomasuositus;*

*Champagne Paul Marie Bertrand Brut Rosé, Ranska a 62,-/pullo*

*Bulgarina Trebbiano di Lugana, Italia a 39,-/ pullo*

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

### MENU 4 38,00 €

Makkara-maalaissalaattia (saatavana myös kasvisversiona)

Pähkinä-kasviswokkia ja pankojauhoilla leivitettyä tofua

Marjasalaattia ja kirsikkaolutsabayon

*Juomasuositus;*

*Principe de Viana Chardonnay, Espanja a 35,-/ pullo*

*Domaine de Saint-Just Les Terres Rouge, Ranska a 40,-/ pullo*

*Vendimia Tardia, Espanja a 32,-/ 50 cl pullo*

*Menuihin sisältyy kahvi/ tee. AVECiksi suosittelemme;*

*Konjakk – 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. Lohi-fenkolikeitto G, L  | 11,00 € |
| 2. Halstrattua siikaa, kampsimpukkakreemiä ja pikkelikurkkuvaahtoa G, L | 12,50 € |
| 3. Savustettua karitsan ulkofileetä ja poltettua perunaa G, L           | 12,50 € |
| 4. Makkara-maalaisalaattia G, L (saatavana myös kasvisversiona)         | 10,00 € |

### PÄÄRUOKA

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Paahdettua siikaa, varhaisperunaa ja ruohosipulikastiketta G, L               | 26,00 € |
| 2. Maalaiskananrintaa, sitrusrisottoa ja basilikajogurttia G, L                  | 24,00 € |
| 3. Pariloitua naudan ulkofileetä, lohkoperunaa ja bearnaisekastiketta G, L       | 26,50 € |
| 4. Flank steak, persikka-BBQ kastike, bataattipyree ja varhaisperunalohkoja G, L | 29,00 € |
| 5. Hulin burgeri   | 18,00 € |
| 6. Pähkinä-kasviswokkia ja pankojauhoilla leivitettyä tofua L                    | 21,00 € |

### JÄLKIRUOKA

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Marjasalaattia ja kirsikkaolutsabayon G, L          | 9,00 €  |
| 2. Mantelikakkuja, sitruunamarenkia ja suolamantelia L | 10,00 € |
| 3. Kolmen suklaan kakku G                              | 10,50 € |
| 4. Mansikka-basilikamoussekakku G, L                   | 10,00 € |

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

