

# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## RYHMÄMENU MAALISKUU - TOUKOKUU 2019

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

### MENU 1 47.00 €

Fenkolikeitto ja haudutettua fenkolia (G, L)  
Voissa paahdettua ahventa, ruohosipuli-perunakakku, kevään vihanneksia  
ja sitruunaruohokastiketta (G, L)  
Vadelma-marenkikakku (G, L)

### MENU 2 51.50 €

Kuhaceviche, savustettua mätiä, pikkelöityä herne-kurkkusalaattia ja piimäkastiketta (G, L)  
Pariloitua härän sisäfileetä, savuselleripyree, varhaisperunaa, kevään juureksia  
ja viherpippurikastiketta (G, L)  
Kirsikka-suklaakakku (G, L)

### MENU 3 51.00 €

Härkä-tartar, grillattua palsternakkaa ja timjamimajoneesia (G, L)  
Paahdettua siikaa, kukkakaalipyree, parsaa ja riesling-voikastiketta (G, L)  
Sitruunaruoholla maustettu creme brûlée ja veri-appelsiinisorbee (G, L)

### MENU 4 44.00 €

Mozzarella - granaattiomena salaatti (G, L)  
Sitrusrisotto, pariloitua parsaa, mascarponevaahtoa  
ja karamellisoitua pekaanipähkinää (G, L)  
Raparperi-mansikkacrumble, basilikajäätelö ja raparperihilloketta (L)

# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## ALKURUOKA

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Fenkolikeitto ja haudutettua fenkolia (G,L)   | 9.50 €  |
| 2. Kuhaceviche, savustettua mätiä, pikkelöityä herne-kurkkusalaattia ja piimäkastiketta (G, L) | 12.50 € |
| 3. Härkätartar, grillattua palsternakkaa ja timjamimajoneesia (G, L)                           | 12,50 € |
| 4. Mozzarella - granaattiomena salaatti (G, L)   | 12,50 € |

## PÄÄRUOKA

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Voissa paahdettua ahventa, ruohosipuli-perunakakku, kevään vihanneksia ja sitruunaruohokastiketta (G,L)           | 29,00 € |
| 2. Paahdettua siikaa, kukkakaalipyree, parsaa ja riesling-voikastiketta (G, L)                                       | 29,00€  |
| 3. Pariloitua härän sisäfileetä, savuselleripyree, varhaisperunaa, kevään juureksia ja viherpippurikastiketta (G, L) | 31,00 € |
| 4. Ankan rintaa, juureskakku, hunajajuureksia ja timjamikastiketta (G, L)  | 25,00 € |
| 5. Sitrusrisotto, pariloitua parsaa, mascarpanevaahtoa ja karamellisoitua pekaanipähkinää (G, L)                     | 21,00 € |

## JÄLKIRUOKA

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Sitruunaruoholla maustettu creme brûlée ja veri-appelsiinisorbee (G, L) | 10,50€ |
| 2. Raparperi-mansikkacrumble, basilikajäätelö ja raparperihilloketta (L)   | 11,00€ |
| 3. Kirsikka-suklaakakku (G, L)   | 9,00 € |
| 4. Vadelma-marenkikakku (G, L)   | 9,50 € |

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