

Veneellinen pohjoisten vesien antimia Saagassa



Utta ja täysin ainutlaatuista keskellä Helsinkiä!

Saagan aito lappilainen puuvene on täytetty jäähileellä ja tarjolla on todellinen kalastajan saalis. Jäähilevene on näyttävä kokonaisuus kalatuotteineen ja lisukkeineen. Kalapöydän jälkeen lappilaista makumatkaa on hyvä jatkaa lämpimällä pääruoalla, jonka tarjoilemme pöytään. Kalapöytään sisältyy herkullinen jälkiruoka.

Hinta

Kalapöytä ja jälkiruoka, kun tilaat lisäksi pääruoan	26,00
Pelkkä kalapöytä ja jälkiruoka	32,00

Kalapöytä jäähilevenessä

Katajasavustettua sateenkaarirautaa ja marinoitua avomaankurkkua
Tyrnimehulla kypsennetty siikaceviche ja kukkakaalilunta
Nokisuolalla graavattua perämerenlohta ja äikeäjuurimajoneesia
Hauki-jugurttimoussea ja nokkosnäkkileipää
Kitkanviisaita, puolukkaa ja pikkelisipulia
Kuusenpilkalla ja kirvelillä maustettuja sinisimpukoita
Mustaherukkasilakkaa
Kokonaisia katkarapuja ja väinönputkivinegrettiä
Salaatti suomuuraimesta ja leipäjuustosta
Vuolukermalla ryyditetty villisienisalaatti
Kirkas peruna-retiisisalaatti ja lumirapua
Saagan ohrarieskaa, Lapin limppua ja kirnuvoita
Keitettyjä perunoita ja tillivoisulaa

Jälkiruoka

Suomuurain-pannacotta ja lakritsi-jäkälämarenkia

Lämpimät pääruoat

Poron paistikäristys padasta pottumuusia, maustekurkkua ja puolukkaa
+24,00

Talon härkäpapukäristys pottumuusia, maustekurkkua ja puolukkaa
(kasvisannos)
+22,00

Jälkilämmöllä savustettua Inarin siikaa
hiillostettua sydänsalaattia, persiljajuurtta ja korvasienimuhennosta
+28,00

Paahdettua poron filettä pikkeloityjä metsäsieniä, sienipyreetä, puikulakroketti ja havubearnaise
+39,00

Oletko maistanut karhua?
Nyt olisi hyvä mahdollisuus!

50 g Kainuun ylikypsää karhua liemessään, kuksasta tarjoiltuna
+ 15,00
(annos on maistelukokoinen)

RAVINTOLA

SAAGA

– Lapin makuja bulevardilla –