

Veneellinen pohjoisten vesien antimia Saagassa

Menu voimassa 23.4.–21.11.2019



Utta ja 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 jäähileveneessä

- Sitruunasilakkaa (M,G)
- Savusärkimoussea, puikulachipsejä ja raastettua poronkuivalihaa (L,G)
- Lasimestarin lohta ja kuusenkerkkää (M,G)
- Lämminsavustettuja loheneviä ja aiolia (L,G)
- Omena-sillisalaattia (L,G)
- Siikatartaria, kukkakaalilunta ja tillilientä (M,G)
- Grillattuja kokonaisia katkarapuja äikeäjuurivinegretissä (M,G)
- Vuolukermalla ryyditettyä villisienisalaattia (L,G)
- Paahdettua punajuurta, sinappikaalia ja vadelmaa (M,G)
- Valikoituja salaatinlehtiä ja puolukkavinegrettiä (M,G)
- Hiillostettuja revontuli-juureksia ja hillaa (M,G)
- Tuppiperunoita ja voisulaa (L,G)
- Saagan rieskaa, lapinlimppua ja kirnuvoita (L)

Jälkiruoka

Samettinen jäätelö Fazerin sinisestä, hillakeittoa ja mehiläisten keräämää siitepölyä (L,G)

Lämpimät pääruoat

Poron paistikäristys padasta pottumuusia, maustekurkkua ja puolukkaa (L,G)
+ 24,00

Hunajapaahdettua kurpitsaa metsäsieniohrattoa ja kukkivia kaaleja (L)
(kasvisannos)
+ 22,00

Piparjuurivoissa paistettua kuhaa savustettua naurispyrettä, sokerihernettä ja porkkanahollandaisea (L,G)
+ 30,00

Grillattua poronfileetä lehtikaalia, puikulaa ja tyrni-savuluukastiketta (L,G)
+ 39,00

Oletko maistanut karhua? Nyt olisi hyvä mahdollisuus!

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

M=Maidoton • L=Laktoositon • G=Gluteeniton