

Upea Joulupöytä jäähileveneessä

Saagan aito lappilainen puuvene on täytetty jäähileellä ja tarjolla on näyttävä valikoima parhaita itse valmistettuja herkkuja. Utta ja ainutlaatuisia tarjontaa joululounaille ja -illallisille keskellä Helsinkiä, Saagan tunnelmallisessa Lapin miljöössä!

30.11.–20.12.2018

Alkuruoat

Ägras Gin -silliä ja rosmariinia (M,G,P)

Vaniljagraavattua Jäämeren lohta ja kukkakaalilunta (M,G,P)

Lämminsavusiikaa ja ruohosipuli-jäkälä-Antibois (M,G,P)

Savusärkimoussea, kirjolohenmätiiä ja raastettua poronkuivalihaa sekä puikulachipsejä (L,G,P)

Saunapalvattua kinkkua ja hapatettua omenaa sekä Saagan sinappia (M,G,P)

Lämminsavustettua poronvasanmaksaa ja karpalokristallia (M,G,P)

Raitajuurirosollia ja herkkutattimoussea (L,G,P)

Kermaviiliin muhennettu kananmuna-puikulasalaatti ja tilliä (L,G,P)

Paahdettua punajuurta, sinappikaalia ja äikeäjuurikreemiä (M,G,P)

Villisienipatee ja pihlajanmarjasiirappia (L,G,P)

Raikkaita salaatinlehtiä ja graavattua porkkanaa (M,G,P) sekä piimävinegretti (L,G,P)

Tuppiperunoita tillivoissa (L,G,P)

Maa-artisokkarieskaa (L,P) ja joululimppua (L,P)

Munavoita (L,G,P) ja voita ilman munaa (L,G,P)

Pääruoat

Hartaasti haudutettua poronkäritystä ja pottuvoita sekä puolukkasurvosta ja maustekurkkua (L,G,P)

Sieni-seitänkäritystä (M,P)

Loimutettua sateenkaarirautua ja lohimakkaraa sekä savuruoto-aniskastiketta (L,G,P)

Savuselleri-suppilovahveropyttipannu ja tuorekurkkusalaattia (L,G,P)

Jälkiruoat

Lakkakinuskissa haudutettua leipäjuustoa (L,G,P) ja puolukkacrumblea (L,P)

Riisivanukasta ja glögi-kaarnikkakastiketta (L,G,P)

Tenon Tiramisu; maustekakkua, plöröä, kanelimoussea ja mustikkaa (VL)

Pipareita ja joulutorttuja

Hinta

57,00 / hlö

M=Maidoton • L=Laktoositon • VL=Vähälaktoosinen
G=Gluteeniton • P=Pähkinätön



Juomasuosituksia

- Alkuun:** Korvatunturin Hehku Glögi 9,80
Valkoviinit: Kalfu Molu Sauvignon Blanc, Vinâ Ventisquero, Maipo Valley, Chile 9,00/56,00
Thörle Riesling Feinherb, Weingut Thörle, Rheinhessen, Saksa 10,90/68,00
Punaviinit: Castiglioni Chianti, Frescobaldi, DOCG Chianti, Toscana, Italia 9,30/58,00
Puydeval Rouge, Jeff Carrel, Languedoc-Roussillon, Ranska 11,20/70,00
Jälkiruualle: Lakka Cloudberry Fortified Wine 8,50/8 cl
Kahvi & tee 4,00 & Château Montifaud VSOP 12,00/4 cl | Lakkalikööri (Ranua-Revontuli) 9,50/4 cl
Lähdevesi/kivennäisvesi (1,25 l / 1,5 l) 8,80

Avoinna

- 30.11.–8.12. iltaisin: ma-pe 18–23, la 16–23
10.–20.12. avoinna arkisin myös lounaalla: ma-pe 12–23, la 16–23

Pöytävaraukset: p. 09 7425 5544

<http://www.ravintolasaaga.fi/varaukset.html> | myynti@asravintolat.fi | www.ravintolasaaga.fi

Varausehdot

- * Pyydämme vahvistamaan henkilömäärän viimeistään 14 vrk ennen tilaisuutta.
- * Kuitenkin vielä 3 arkipäivää ennen tilaisuutta voi ryhmäkokoja muuttaa maksimissaan +/-10 %. Mikäli ilmoitus henkilömäärän pienenemisestä tulee em. myöhemmin tai ei lainkaan, on ravintolalla oikeus veloittaa tilaajalta etukäteen tilatuista palveluista ilmoitetun henkilömäärän mukaisesti.
- * Joululounaat/-päivälliset maksetaan paikan päällä tai voidaan laskuttaa yrityksiltä (laskutuslisä 10,00). Laskutus on sovittava ennakkoon myyntipalvelun kautta.
- * Varaus- ja peruutusehdot erillisenä liitteenä.

Ravintola Saaga sijaitsee Bulevardin Hietalahden torin puoleisessa päädyssä, Aleksanterin teatteria vastapäätä ja Sinebrychoffin taidemuseon naapurissa. Pysäköintialueet Saagan lähellä: Autoparkki Aleksanterinteatteri ja Hietalahden tori (vyöhyke 1). Julkinen liikenne: esim. raitiolinja 6.

Tervetuloa nauttimaan Lapin luonnon parhaista antimista sekä Saagan jouluisesta tunnelmasta!

Suomalaista perheyrittäjyyttä jo yli 20 vuoden ajan • Saslik • Saari • Saaga • Savotta • Saaristo • Savu • La Maison

Ravintola Saaga • Bulevardi 36, 00120 Helsinki • p. 09 7425 5544 • myynti@asravintolat.fi • www.ravintolasaaga.fi • www.facebook.com/ravintolasaaga
Avoinna: 30.11.–8.12. iltaisin: ma-pe 18–23, la 16–23 • 10.–20.12. avoinna arkisin myös lounaalla: ma-pe 12–23, la 16–23. Oikeudet muutoksiin pidätetään.

