

Veneellinen pohjoisten vesien antimia Saagassa

Menu voimassa 5.10.-12.11.2022 & 10.1.2023 alkaen



RAVINTOLA
SAAGA
– Lapin makuja bulevardilla –

Lapin lumoa 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 **29,00**
- ♥ Pelkkä kalapöytä ja jälkiruoka **34,00**

Kalapöytä jäähileveneessä

Savustettuja nokkosmaustettuja katkarapuja M,P
Haukiskagen ja merilevää L,G,P

Savukirjolohta ja omena-nokkoshilloketta L,P

Puolukkagraavattua Perämeren lohta L,G,P ja tillikreemiä L,G,P

Savuahvenmousse ja sitrussalaattia L,G,P

Karhunlaukkasilakoita ja kauramurua L,G,P

Spelttisalaattia ja keltajuurihummusta L,G,P

Perunasalaattia ja siankärsämöpesto M,G,P

Mansikkapellonhunajalla paahdettuja punajuuria L,G,P

Metsäsienisalaattia hapankermalla L,G,P

Valikoituja salaatinlehtiä ja puolukkavinegrettiä M,G,P

Tuppiperunoita ja tillivoita L,G,P

Saagan rieskaa L,P ja kirnuvoita L,G,P

Jälkiruoka

Paahtovanukasta,

uuniomenahilloketta ja karpalojätelöä (L),G,P

tai

Lapin leipäjuustoa kanelikermassa ja hillaa VL,G,P

Lämpimät pääruoat

Poron paistikäristys
pottumuusia, maustekurkkua
ja puolukkaa L,G,P
+ 26,50

Hiillostettua rautua
savustettua maa-artisanokkaa ja
suppilovahverokastiketta L,G,P
+ 31,90

Grillattua poron sisäpaistia
paahdettua puikulaa ja
tummaa timjamivoikastiketta L,G,P
+ 35,50

Tattipuikulaohukainen
grillattua purjoa ja
väinönputkipestoa L,P
+ 24,00

*Yli 12 henkilön seurueilta toivomme
yhtenäistä menua tai
pää- ja jälkiruokien jakaumat etukäteen.*

Oletko maistanut karhua?

Nyt olisi hyvä mahdollisuus!

**50 g Kainuun ylikypsää karhua
liemessään, kuksasta tarjoiltuna**
M,G,P

(annos on maistelukokoinen)

+ 17,00