

Savu Menu

• HOTELLI ISOVALKEISEN TAPAAN •

Savustaminen on tuhansia vuosia vanha ruoanvalmistusmenetelmä, joka on Suomessakin tunnettu jo aikojen alusta. SavuMenu Hotelli IsoValkeisen tapaan valmistetaan hotellin omissa savustamossa sekä parhaiden suomalaisten pientuottajien kotimaisista raaka-aineista.

"Kokonainen härän entrecoté savustetaan leppäsavussa n. 5 tuntia, muotoillaan pihveiksi ja pariloidaan. Se tarjoillaan portviinikastikkeen, herkkutattipaistoksen, parsakaalipyreen ja timjamiöljyllä maustetun paahtoperunan kanssa."

Kylmäsavuhaukicocktail (M, G)
Marinoituja savuvalkosipuleita (M, G)
Savujuustosalaattia (L, G)
Yrttivilhersalaattia (L, G)
Kananpoika-savupaprikasalaattia (M, G)
Leipävalikoima

Savuhärkää (M, G)
portviinikastiketta (M, G)
herkkutattipaistosta (M, G)
parsakaalipyreetä (M, G)
timjamiöljyllä maustettua paahtoperunaa (M, G)

Lakka-tuorejuustovaahtoa ja karpalokastiketta (L, G)
Kahvia, teetä

Hinta 35 €/hlö
sis. ruokajuomana jääveden sekä alv.

M = Maidoton

L = Laktoositon

G = Gluteeniton