



Rapujuhlat Ravintola Saarella 2019

Sirpalesaaresta silmiesi eteen avautuu upea näköala yli Suomenlahden. Kaukana siintävä horisontti ja aaltojen liplatus enteilevät täydellistä kesäiltaa. Olet vain kivenheiton päässä Helsingin ydinkeskustasta mutta voit tuntea olevasi irti arjesta! Suomalaisessa Ravintola Saarella kohtaavat perinteinen keittotaito sekä tämän päivän tuulet ja kauden parhaat maut. Saari on yksi Helsingin suosituimpia rapujuhlapaikkoja ja kotimaisia rapuja tarjoillaan 22.7. alkaen aina syyskuun loppuun saakka. Saksiniekkoista voit nauttia merihenkisessä ravintolasalissa ja Belvedere-parvella, Sampo-kabinetissa tai sään salliessa aurinkoisella ulkoterassilla. Tervetuloa hyvän tuulen rapujuhliin meren äärelle!

Keittiömestarin Suositusmenu

Tiristettyä karitsan kateenkorvaa

omenaa ja kurpitsaa (L,G)



Kotimaisia täplä- tai jokirapuja valintanne mukaisesti päivän kpl-hintaan

Ravut tarjoillaan piparjuuri-aiolin, Riesling-vinegretin ja hienonnetun tillin (L,G) sekä rapean paahtoleivän ja Ahvenanmaan voin (VL) kera



Valkoviinissä haudutettua jäniksen paistia

savoijinkaalia, maapähkinää ja päärynää (L,G)



Pala kotimaista valkohomejuustoa ja karhunvatukkahilloketta (VL,G)



Täydellinen sitruunakakku

minttua ja vaniljalla maustettua skyriä (L)

Hinta: 59,00

Lisäksi voitoimme raput päivän hintaan viimeistään 2 arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistetun kappalemäärän mukaan.

Ilmoitathan tilausta tehdessäsi:

- **rapujen määrän** (suositus vähintään 8 rapua/henkilö) sekä
- **lajin; täplärapuja vai jokirapuja?**

Keittiömestarin Suositusmenu tarjoillaan **koko pöytäseurueelle**. Erityisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne mukaisesti.

L = laktoositon • VL = vähälaktoosinen • G = gluteeniton

Lisää rapumenuja seuraavalla sivulla



1 Oikeudet muutoksiin pidätetään.



Saaren Perinteiset Rapumenut

ALKURUOAKSI

Kotimaisia täplä- tai jokirapuja valintanne mukaisesti päivän kpl-hintaan

Ravut tarjoillaan piparjuuri-aiolin, Riesling-vinegretin ja hienonnetun tillin (L,G) sekä rapean paahtoleivän ja Ahvenanmaan voin (VL) kera

PÄÄRUOAKSI

Leppäsavustettua lohifileetä

tiristettyä maa-artisokkaa, hiillostettua kurkkua ja prosecco-beurre blanc (L,G)

TAI

Valkoviinissä haudutettua jäniksen paistia

savoijinkaalia, maapähkinää ja päärynää (L,G)

TAI

Grillattu härän marmorifilepihvi

parsaa, punajuuribearnaisea ja vuohenjuustoperunaa (L,G)

40,00

42,00

48,00

JÄLKIRUOAKSI

Täydellinen sitruunakakku

minttua ja vaniljalla maustettua skyriä (L)

Hinta:

Yllä olevat hinnat pääruoan kohdalla sisältävät pää- ja jälkiruoan.

Lisäksi veloitamme ravut päivän hintaan viimeistään 2 arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistetun kappalemäärän mukaan.

Ilmoitathan tilausta tehdessäsi:

- **rapujen määrän** (suositus vähintään 8 rapua/henkilö) sekä
- **lajin; täplärapuja vai jokirapuja?**

Edellytämme yhtenäistä pääruokavalintaa yli 12 henkilön seurueilta.
Erityisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne mukaisesti.

Kasvisruokailijan Menu

46,00

Sitrusliemessä haudutettua latva-artisokkaa,

piparjuuri-aiolia, Riesling-vinegrettiä ja misokreemiä (L,G)



Tattituorejuustolla täytetty portobellokroketti

paahdettua kaurakastiketta ja nokiporkkanoita (L)



Täydellinen sitruunakakku

minttua ja vaniljalla maustettua skyriä (L)

2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.





Yhteysvene & Venemaksu

Yhteysvenemaksu **6,00/hlö** (meno-paluu) veloitetaan ravintolalaskun yhteydessä. Ulkopuolisen yrittäjän, Ferra oy:n, 30-paikkainen yhteysvene liikennöi Sirpalesaareen Saaren laiturista (Ursininlaituri), joka sijaitsee Merisatamanrannassa, Pihlajasaaren laiturin vieressä (Cafe Caruselin takana). Liikennöinti ravintolan aukioloaikoina: **tasalta, 20 yli ja 20 vaille**. Lyhyt merimatka kestää vain n. 2 min.

Lisätietoja Ravintola Saaresta

Karttasijainti: <http://www.ravintolasaari.fi/yhteystiedot.html>

Saaren video: <http://www.ravintolasaari.fi/esittely.html>

Pohjapiirros & virtuaalikuva: <http://www.ravintolasaari.fi/galleria/virtuaaliesittely.html>
(Virtuaalikuviissa näkyvät vielä terassin vanhat kalusteet. Nykyisin terassilla on uudet kesäkalusteet.)

Kuvagalleria: <http://www.ravintolasaari.fi/galleria.html>

Aukioloajat

1.6.–31.8. ma–la klo 12–23, su 16–(22)

1.–27.9. ma–la klo 17–23

Raputietoutta

Kotimaiset täplä- ja jokirapumme tulevat Suomen parhailta raputoimittajilta.

Suomen vesissä kasvaa kaksi rapulajiketta; alkuperäinen jokirapu sekä Pohjois-Amerikasta aikanaan istutettu täplärapu. Molemmilla lajilla on omat kannattajansa, mutta makunsa puolesta rapuissa ei juuri eroa ole. Jokirapuissa on sanottu olevan aavistuksen pehmeämpi kuori, täpläraput ovat puolestaan olleet hieman kookkaampia. Tänäkin vuonna Sirpalesaarella Saarella ja Klippanilla Saaristossa herkutellaan useita kymmeniätuhansia punaisia saksiniekköjä!

Tervetuloa hyvän tuulen Saareen!



- Suomalaista perheyrittäjyyttä jo yli 20 vuoden ajan -

3 Oikeudet muutoksiin pidätetään.

RAVINTOLA SAARI | Sirpalesaari, 00150 Helsinki | (09) 7425 5566 | www.ravintolasaari.fi

A&S Ravintoloiden myyntipalvelu | (09) 7425 5505 | myynti@asravintolat.fi

ŠAŠLIK SAARI SAAGA SAVOTTA SAARISTO SAVU

a&s
RAVINTOLAT
Perheyrittäjistä ja hyvästä makuista