



Rapujuhlat Ravintola Saarella 2020

Sirpalesaaresta silmiesi eteen avautuu upea näköala yli Suomenlahden. Kaukana siintävä horisontti ja aaltojen liplatus enteilevät täydellistä kesäilttaa. 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 lopulle saakka. Saksiniekoista voit nauttia merihenkisessä ravintolasalissa ja Belvedere-parvella, Sampo-kabinetissa tai sään salliessa aurinkoisella ulkoterassilla. Tervetuloa hyvän tuulen rapujuhliin meren äärelle!

Keittiömestarin Suositusmenu

Ahvenanmaan karitsatartar

keltuaiskreemiä ja köynnöskrassia 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 L ja voin L,G kera



Paahdettua siikaa

parsaa, sydänsalaattia ja katkarapukastiketta L,G



Rahkapannukakkua

hilloa kauden marjoista ja polkajäätelöä L

57,00

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

Ilmoitathan tilausta tehdessäsi:

- **rapujen määrän** (suositus vähintään 8 rapua/henkilö) ja lajin:
 - **täplärapuja? / jokirapuja? / molempia?**

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

L = laktoositon • G = gluteeniton

Perinteinen rapumenu seuraavalla sivulla.

1 Oikeudet muutoksiin pidätetään.



Saaren Perinteinen Rapumenu

ALKURUOAKSI

Kotimaisia täplä- tai jokirapuja valintanne mukaisesti päivän kpl-hintaan

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

PÄÄRUOAKSI

Paahdettua siikaa / 42,00

parsaa, sydänsalaattia ja katkarapukastiketta L,G

tai

Grillattu härän marmorifilepihvi / 47,00

grillattua parsaa, nokkosbearnaisea ja valkosipuliperunaa L,G

tai

Paahdettua karitsan ulkofileetä ja tuhkavoita / 45,00

paistettua pinaattia, retikkaa ja savustettua perunaa L,G

JÄLKIRUOAKSI

Rahkapannukakkua

hilloa kauden marjoista ja polkajäätelöä L

Yllä olevat hinnat sisältävät pääruoan 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) ja lajin:
 - **täplärapuja? / jokirapuja? / molempia?**

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

Saatavilla myös Kasvismenu 48,00

- Sirpalesaaren kasvislajitelma L,G
- Kasviskääryle mustakaalista ja friteerattua kotimaista juustoa, lipstikkavoikastiketta ja väriporkkanoita L
- Rahkapannukakkua, hilloa kauden marjoista ja polkajäätelöä L

2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.

SOMMELIERIN JUOMASUOSITUKSET RAPUMENUILLE

Aperitiiviksi

L'Héritage De Xavier Prestige Brut, Champagne Xavier Leconte, Ranska 12,50/lasi, 76,00/plo
Mustikka Hugo, kuohuviiniä, premium-mustikkamehua, minttua, kivennäisvettä 10,50/lasi

Ravuille

SANCERRE BLANC, Domaine Raimbault-Pineau, Sancerre, Ranska 82,00/plo
RIESLING KABINETT TROCKEN FORSTER MARIENGARTEN, Spindler Lindenhof, Pfalz, Saksa, 63,00/plo
PINOT BLANC (organic), Sipp Mack, Hunawehr, Alsace, Ranska, 55,00/plo

Snapseja (4 cl)

Koskenkorva 7,30 • Marskin Ryyppy 9,40 • Finlandia vodka 7,90 • Ägras Akvavit Fiskars 16,00

Jaloitteludrinkki

2 cl Campari, 6cl Faustino Cava-kuohuviini, karpalomehua, kivennäisvettä 11,60/lasi

Keittiömestarin suositusmenun karitsatartarille

ANNO DOMINI, DOC Veneto, Italia, cabernet sauvignon 7,40/lasi, 44,00/plo

Siialle

SANCERRE BLANC, Domaine Raimbault-Pineau, Sancerre, Ranska 82,00/plo
RIESLING KABINETT TROCKEN FORSTER MARIENGARTEN, Spindler Lindenhof, Pfalz, Saksa, 63,00/plo
PINOT BLANC (organic), Sipp Mack, Hunawehr, Alsace, Ranska, 55,00/plo

Härälle ja karitsalle

CHÂTEAU PEY DE LA TOUR RESERVE, Dourthe, Bordeaux Superiore, Ranska (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon), 82,00/plo
L'EXPRESSIO DEL PRIORAT, Mas la Mola, DOQ Priorat, Espanja (Garnacha, Garignan), 92,00/plo
AGLIANICO, Tombacco, DOC Abruzzo, Italia (Aglanico), 63,00/plo

Kasvisannokselle

ANNO DOMINI, DOC Veneto, Italia, cabernet sauvignon 7,40/lasi, 44,00/plo

Jälkiruualle

CHÂTEAU LES MINGETS SAUTERNES, Bommès, Sauternes, Ranska 12,40/lasi, 58,00/plo (0,375l)

Kahvi/tee 4,00

Avec

Château Montifaud V.S.O.P 12,00 • Hennessy V.S.O.P 16,80 • Château Montifaud X.O 22,00
Baileys Irish Cream 7,20

Maaillman puhtain hanavesi Päijänteen Asikkalan selältä: 0,50/hlö
Spring Aqua Premium kivennäisvesi: 4,50 (0,33 l) / 6,90 (0,75 l)
Useita palkintoja niin designista kuin mausta voittaneet Spring Aqua -vedet saadaan Multilan uusiutuvasta luonnonlähteestä. Pullot on valmistettu PET-kestomuovista ja yritys on sitoutunut hyviittämään aiheuttamansa hiilijalanjäljen.

Saaren laajempi juomalista saatavilla myyntipalvelusta sekä ravintolassa. Oikeudet muutoksiin pidätetään.

3 Oikeudet muutoksiin pidätetään.



Yhteysvene

Yhteysvenemaksu **6,00/hlö** (meno-paluu) veloitetaan ravintolalaskun yhteydessä. Ulkopuolisen yrittäjän, Ferra oy:n, 30-paikkainen yhteysvene liikennöi Sirpalesaaren Saaren laiturista (Ursininlaituri), joka sijaitsee Merisatamanrannassa, Pihlajasaaren laiturin vieressä ja Cafe Caruselin takana.

Liikennöinti ravintolan aukioloaikoina: **tasalta, 20 yli ja 20 vaille.**

Yhteysalus lähtee Sirpalesaaresta aikataulun mukaisesti. Matka kestää noin 2 minuuttia. Alus pysähtyy Merisatamaan, Saaren laituriin, hakemaan matkustajat, ja palaa Sirpalesaaren.

Jos pöytävarauksesi on esim. klo 18.00, tule klo 18.00 lähtevällä veneellä.

Lisätietoja kotisivuilta

3D-virtuaaliesittely: <https://www.ravintolasaari.fi/fi/tilat-ja-kuvat.html>

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

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

Aukioloajat

Elokuussa: ti-to 16-23, pe-la 12-23

Syyskuussa: ti-la 16-23

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 Sirpalesaaresta Saareissa ja Klippanilla Saaristossa herkutellaan useita kymmeniätuhansia punaisia saksinieikkoja!



Tervetuloa hyvän tuulen Saareen!

- Suomalaista perheyrittäjyyttä jo 25 vuoden ajan -

4 Oikeudet muutoksiin pidätetään.