



Rapujuhlat Ravintola Saaressa 2021

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 Saaressa 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

Saaren tartar ja mustavalkosipulikreemiä

villiyrttisalaattia, suolattua keltuaista ja anjovisvinegrettiä L,G



Kotimaisia täplä- tai jokirapuja valintanne mukaisesti päivän kpl-hintaan

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



Paahdettua siikaa ja katkarapukastiketta

liperillä maustettuja hölskyperunoita ja paahdettua merikorallia L,G



Saaristolaispannukakkua

hilloa kauden marjoista ja omena-vaniljajäätelöä 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, sitruunavinegretin ja hienonnetun tillin L,G
sekä rapean paahtoleivän L ja voin L,G kera

PÄÄRUOAKSI

Paahdettua siikaa ja katkarapukastiketta 41,90

liperillä maustettuja hölskyperunoita ja paahdettua merikorallia L,G

tai

Grillattu härän sisäfilepihvi 45,90

tryffelilientä, paahdettua varsiparsakaalia ja valkosipuliperunaa L,G

tai

Ylikypsää karitsan niskaa ja kukkasalsaverdeä 40,90

savuluukastiketta ja minttu-hernepyreetä L,G

JÄLKIRUOAKSI

Saaristolaispannukakkua

hilloa kauden marjoista ja omena-vaniljajäätelöä 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.

Saatavana myös Kasvismenu 48,00

Sirpalesaaren kasvislajitelma L,G

Täytettyä munakoisoo ja grillattua latva-artisokkaa,

paistettua pinaattia ja sitruunamelissa papuja L

Saaristolaispannukakkua

hilloa kauden marjoista ja omena-vaniljajäätelöä L

2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.



Yhteysvene

Yhteysvenemaksu **6,50/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 Sirpalesaareen.

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>



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 Sirpalesaaren Saarella ja Tervasaaren Savussa herkutellaan tuhansittain punaisia saksiniekköjä!

Tervetuloa hyvän tuulen Saareen!



- Suomalaista perheyrittäjyyttä jo yli 25 vuoden ajan -

3 Oikeudet muutoksiin pidätetään.