



Rapujuhlat Ravintola Saarella 2022

Sirpalesaaresta, vain kivenheiton päässä Helsingin ydinkeskustasta, silmiesi eteen avautuu upea näköala yli Suomenlahden. Kaukana siintävä horisontti ja aaltojen liplatus enteilevät täydellistä kesäiltaa. Suomalaisessa Ravintola Saarella perinteinen keittotaito kohtaa uudet tuulet ja sesongin parhaat raaka-aineet. Saari on yksi Helsingin suosituimpia rapujuhlapaikkoja, ja kotimaisia rapuja tarjoillaan 22.7. alkaen aina syyskuun lopulle. Tervetuloa hyvän tuulen rapujuhliin meren äärelle!

Saaren Perinteinen Rapumenu

ALKURUOAKSI

Kotimaisia täplärapuja päivän kpl-hintaan

Suositus vähintään 8 täplärapua/hlö – vahvasta määrä ennakkoon

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

PÄÄRUOAKSI

Paahdettua siikaa 45,00

keittiömestarin kauden parhailla lisukkeilla L,G

tai

Grillattu härän sisäfilepihvi 49,50

ja valkosipuliperunafondant, tummaa pippurikastiketta ja yrttivoissa paistettuja neulapapuja L,G

tai

Glaseerattua karitsan niskaa ja filettä 46,00

lakritsinjuuriliemellä, paistettua pinaattia ja paahdettuja väriporkkanoita L,G

JÄLKIRUOAKSI

Punaherukkapannacotta ja koivumarenkia

paahdettua valkosuklaa-pähkinärouhetta L,(G)

Yllä olevat hinnat sisältävät pääruoan ja jälkiruoan + lisäksi veloitamme ravut päivän hintaan viimeistään 2 arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistetun kappalemäärän mukaan.

Tilaa ravut ennakkoon viim. 14 vrk aiemmin.

Edellytämme yhtenäistä pääruokavalintaa yli 12 henkilön seurueilta.

Erityisruokavaliot huomioimme ennakkoilmoituksenne mukaisesti.

Myös jokirapuja tilattavissa ennakkoon saatavuuden mukaan.

1 Oikeudet muutoksiin pidätetään.



Keittiömestarin Suositusmenu

Yrttivoissa paahdettua ylikypsää karitsaa ja kauden sieniä
villiyrttisalaattia ja savuomenamajoneesia L,G



Kotimaisia täplärapuja päivän kpl-hintaan

Suositus vähintään 8 täplärapua/hlö – vahvasta määrä ennakkoon
Ravut tarjoillaan piparjuuri-aiolin, sitruunavinegretin ja hienonnetun tillin L,G
sekä rapean paahtoleivän L ja voin L,G kera



Paahdettua siikaa

keittiömestarin kauden parhailla lisukkeilla L,G



Punaherukkapannacotta ja koivumarenkia
paahdettua valkosuklaa-pähkinärouhetta L,(G)

59,00

+ lisäksi veloitamme ravut päivän hintaan
viimeistään 2 arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistetun kappalemäärän mukaan.
Tilaa ravut ennakkoon viim. 14 vrk aiemmin.

Keittiömestarin Suositusmenu tarjoillaan **koko pöytäseurueelle.**
Erityisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne mukaisesti.
Myös jokirapuja tilattavissa ennakkoon saatavuuden mukaan.

L = laktoositon • G = gluteeniton • (G) = saatavana gluteenittomana



Mikäli seurueessa on kasvissyöjiä, saatavana on myös Kasvismenu 48,00

Voissa paistettua kurpitsaa ja friteerattua shalottia,
sienimajoneesia ja ruusukaalia L,G

Karhunlaukkarösti ja kahvipapuoosterivinokkaita,
yrttimelissavinegrettiä ja köynnöskrassisalaattia L

Punaherukkapannacotta ja koivumarenkia
paahdettua valkosuklaa-pähkinärouhetta L,(G)

2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.

JUOMASUOSITUKSET RAPUMENUILLE

Aperitiiviksi

L'HÉRITAGE DE XAVIER PRESTIGE BRUT, Champagne Xavier Leconte, Ranska 12,50/lasi, 76,00/plo
PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY, Verrocchio, Veneto, Italia 8,20/lasi, 51,00/plo
LIMONCELLO SPRITZ, Limoncello, kuohuviini, sooda ja minttu 14,00/lasi

Ravuille

POUILLY-FUMÉ LE CHANT DES VIGNES, Joseph Mellot, Loire, Ranska, *Sauvignon Blanc* 85,00/plo
RIESLING TROCKEN, Weingut Winter, Rheinhessen, Saksa, *Riesling* 11,50/lasi, 69,00/plo
LAFORÊT BOURGOGNE CHARDONNAY, Joseph Drouhin, Ranska, *Chardonnay* 10,40/lasi 65,00/plo

Snapseja (4 cl)

Koskenkorva 7,30 • Marskin Ryyppy 9,40 • Helsingfors Fiskehamns Akvavit, Helsinki Distillery 10,90

Jaloitteludrinkki

SUMMER MULE, Vodka, ginger ale ja verigreippimehu 13,50/lasi
AKVAVIT&TONIC, Helsingfors Akvavit, Muteman Tonic, sitruuna 14,50/lasi

Keittiömestarin suositusmenun alkupalakaritsalle

CATENA MALBEC, Bodega Catena, Mendoza, Argentiina, 11,40/lasi, 71,00/plo

Siialle

RIESLING TROCKEN, Weingut Winter, Rheinhessen, Saksa, 11,40/lasi, 69,00/plo

Härälle

CATENA MALBEC, Bodega Catena, Mendoza, Argentiina, 11,40/lasi, 71,00/plo

Karitsalle

BUD WOOD HEWITSON, Hewitson, Adelaide, Australia, 13,20/lasi, 82,00/plo

Kasvismenulle

LAFORÊT BOURGOGNE CHARDONNAY, Joseph Drouhin, Ranska, *Chardonnay* 10,40/lasi 65,00/plo

Jälkiruoalle

Bigaró Rosa, Elio Perrone, Piemonte, Italia, Riesling 8,00/8cl, 69,00/plo

Kahvi/tee 4,50

Avec

Château Montifaud V.S.O.P 12,50 • Hennessy V.S.O.P 16,80 • Château Montifaud X.O 22,00 •
Baileys Irish Cream 7,40

Suodatettu hanavesi 0,50 / hlö, Kivennäisvesi 4,00/hlö

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



3 Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Yhteysvene

Yhteysvenemaksu **6,50/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 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 rapumme tulevat Suomen parhailta raputoimittajilta.

Tänäkin vuonna Sirpalesaaren Saarella ja Saaristossa Klippanilla herkutellaan tuhansittain punaisia saksiniekkoja! Ravuista voit nauttia Saaren merihenkisessä ravintolasalissa ja Belvedere-parvella, Sampo-kabinetissa tai sään salliessa aurinkoisella ulkoterassilla.

Tervetuloa hyvän tuulen Saareen!



- Suomalaista perheyrittäjyyttä jo yli 25 vuoden ajan -

4 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

Perheyrittäjä ja hyvä maku