

Ravintola Hella

Vesta, coquina et vita

JUHLAMENU

Elokuu 2018

Alkuruokana

Maalaissalaatti M,(G)

Salaattivalikoima, marinoitua punasipulia, tomaattia, kurkkua, oliivia, neulapapua, keitettyä kananmunaa ja aiolia

Pfaff- Pinot Blan- Ranska 2016 12cl

Pääruokana

Paahdettua lohta L,G

Kantarellimuhennosta, puikulaperunapyreetä, valkosipulipyreetä ja elokuun kasviksia

Juan Gil -Moscatel, Espanja 2017 12cl

Jälkiruokana

Talon vaniljajäätelöä L,G

Lakkahilloketta

33€/hlö

Viinipaketti 16€

Ravintola Hella

Vesta, coquina et vita

Alkuruoat

Etanat

Valkosipulivoilla L,(G)

9,20€

Pastis-valkosipulivoilla L,(G)

9,60€

Roquefort-juustolla ja valkosipulivoilla L,(G)

10,30€

Savulohirillette M,(G)

Puolukkaleipää ja omena-valkosipulipikkelssiä

9,80€

Kantarellikeittoa L,G

Talonleipää

9,20€

Maalasisalaattisalaatti M,G

Salaattivalikoima, marinoitua punasipulia, tomaattia, kurkkua, oliivia, neulapapua, keitettyä kanamunaa ja aiolia

8,20€

Ravintola Hella

Vesta, coquina et vita

Pääruoat

Parmesaanirisottoa L,(G)

Friteerattua fenkolia

18,90€

Kirkastetussa voissa paistettua siikaa L,G

Kantarellimuhennosta ja varhaisperunaa

24,90€

Pistaasibroileria L, G

Pistaasipähkinöillä ja yrteillä täytettyä broilerin rintafileetä, parmesaanirisottoa ja punaviinikastiketta

22,90€

Grillattua poron ulkofileetä L,G

Perunaduchesse, tummaa rosmariinikastiketta ja karpalohyytelöä

36,50€

Annokset sisältävät valkosipulipyreetä, tuoreyrteissä paistettuja juureksia, papuja

Kotimaista pihvikarjan ulkofileetä 200g L, G

Frittiperunaa, maustevoita kulhollinen salaattia ja paprika-aiolia

27,80€

Ravintola Hella

Vesta, coquina et vita

Jälkiruoaksi

Suklaakakkua L,G

Mansikkamelbakastiketta ja talonjäätelöä

9,80€

Burmester Tawny-Portugali-8,70/8cl

Kehittynyt ja oranssinpunainen väri. Maku makea ja runsas. Suklaata, rusinaista hedelmällisyyttä ja sekahedelmiä. Alkoholia 19,5 %. Sokeria 94, 4g/l.

Vaniljapannacotta L,G

Mangosorbettia

8,80€

Kausijäätelöä / sorbettia

3,00€ pallo

Restaurant Hella

Vesta, coquina et vita

10th anniversary menu

August 2018

Starter

Country side salad

Salad selection, marinated red onions, tomatoes, cucumber, olives, haricot beans with boiled eggs and aioli

Pfaff-Pinot Blanc-France 2016/12cl

Main course

Roasted salmon

Chanterelle sauce, potato pure, garlic pure and vegetables selection of august

Juan Gil- Moscatel, Spain 2017 12cl

Dessert

Vanilla ice cream

Cloudberry jam

33€

wine assortment 16€

Restaurant Hella

Vesta, coquina et vita

Starters

Escargots with

Garlic butter L,(G)

9,20€

Pastis liqueur and garlic butter L,(G)

9,60€

Roquefort cheese and garlic butter (G)

10,30€

Smoked salmon rilette

Lingonberry bread

9,80€

Cremy chantarelle soup L,G

9,20€

Country side salad

Salad selection, marinated red onions, tomatoes, cucumber, olives, haricot beans with boiled eggs and aioli

8,20€

Restaurant Hella

Vesta, coquina et vita

Main courses

Creamy risotto with parmesan cheese L,(G)

Deep fried fennel

18,90€

Fried white fish L,G

New season potatoes and onion-horseradish sauce

24,90€

Grilled chicken breast with pistachio L,G

Risotto with parmesan cheese and red wine sauce

22,90€

Grilled reindeer sirloin steak L,G

Duchesse potato, rosemary sauce and cranberry compote

36,50€

Main courses contains garlic pure, root crops and spinach with fresh herbs and butter

Grilled beef sirloin steak 200g L,G

deep fried potatoes, garlic butter and side salad

27,80€

Ravintola Hella

Vesta, coquina et vita

Desserts

Chocolate cake L, G

Strawberry sauce and scoop of ice cream

9,80€

Burmester Tawny-Portugal-8,70/8cl

Vanilla pannacotta L,G

Mangosorbet

8,80€

Scoop of Sorbet/Ice Cream L, G

3,00€

