

Ravintola Hella

Vesta, coquina et vita

JUHLAMENU

Kesäkuu 2018

Alkuruokana

Fish and kimchi

Tempura-ahventa ja piparjuuriaiolia

Basets Muscat-Macabeu Espanja 12cl

Pääruokana

Grillattua porsaan sisäfileetä

Pippurikastiketta, paahtoperunaa, valkosipulipyreetä ja kesäkuun kasviksia

Ilavors Merlot-Cabernet Sauvignon-Syrah-Cabernet franc-Samsö 12cl

Jälkiruokana

Mansikkapavlova

Gancia ASTI D.O.C.G Italia 8cl

33€/hlö

Viinipaketti 18€

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€

Hellan napas M

Tempura-ahventa, kimchiä ja piparjuuriaiolia

10,30€

Korvasienikeittoa L,G

Mausteipää

8,60€

Mozzarella-viikunasalaattia VL,G

8,20€

Ravintola Hella

Vesta, coquina et vita

Pääruoat

Parmesaanirisottoa L,(G)

Friteerattua fenkolia

18,90€

Paahdettua nieriää ja äyriäisiä L,G

Sinisimpukkaa ja merirapua

Parmesaanirisottoa, chilisiirappia ja sitruuna-voikastiketta

24,90€

Broilerin rintafiletä chorizo L,(G)

Espanjalaisittain täytettyä broilerin rintafiletä, parmesaanirisottoa ja punaviinikastiketta

22,90€

Kotimaista pihvikarjan ulkofiletä 200g L, (G)

Pekoni-perunakroketti

Valkosipulivoita ja punaviinikastiketta

27,80€

Grillattua poron ulkofiletä L,G

Perunaduchesse, tummaa rosmariinikastiketta ja karpalohyytelöä

36,50€

Annokset sisältävät valkosipulipyreetä, tuoreyrteissä ja voissa paistettuja juureksia ja pinaattia

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.

Crème brûlée L,G

9,20€

Moscato d'Asti-Italia 2016-8,50€/8cl

Väriltään vihertävän kellertävä. tuoksussa tuoreita rypäleitä ja makeita rusinoita. Maultaan viini on makeahkoa. Alkoholia 5,5 %. Sokeria 120 g/l.

Kausijäätelöä / sorbettia

3,00€ pallo

Restaurant Hella

Vesta, coquina et vita

10th anniversary menu June 2018

Starter

Fish and kimchi

Tempura perch with kimchi and horseradish aioli

Basets-Muscat/Macabeu-Spain 2016/12cl

Main course

Grilled pork tenderloins

Pepper sauce, roasted potatoes, garlic puree and vegetables

Flavors Merlot-Cabernet Sauvignon-Syrah-Cabernet franc-Samsõ 12cl

Dessert

Pavlova with strawberries

Gancia ASTI D.O.C.G Italia 8cl

33€

wine assortment 18€

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€

Hellas napas M

Tempura perch with kimchi and horseradish aioli

10,30€

Cremy false morel soup L,G

Hellas fennel bread

8,60€

Sallad with figgs and mozzarella VL,G

8,20€

Restaurant Hella

Vesta, coquina et vita

Main courses

Creamy risotto with parmesan cheese L,(G)

Deep fried fennel

18,90€

Roasted arctic charr and shellfishes L,G

Mussels and scampis

Risotto with parmesan cheese, chilisyryp and beurre blanc sauce

24,90€

Grilled chicken breast filled with chorizo and herbs L

Risotto with parmesan cheese and red wine sauce

22,90€

Grilled beef sirloin steak 200g L, G

Bacon-potato croquette, garlic butter and red wine sauce

27,80€

Grilled reindeer sirloin steak L,G

Duchesse potato, rosemary sauce and cranberry compote

34,50€

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

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

Crème brûlée L,G

9,20€

Moscato d'Asti-Italy2016-8,50€/8cl

Scoop of Sorbet/Ice Cream L, G

3,00€

