

## Ravintola Krapihovi À la Carte 22.3.-29.5.2018

Ravintola Krapihovin ruokalistalla maistuvat kauden parhaat suomalaiset raaka-aineet. Kaikki käyttämämme savustetut lihat palvaamme itse Krapin Palvaamossa. Kaikki tuotteet ovat täysin laktoosittomia.

Kevät on uuden odotusta, kun ensimmäiset vihreät versot puskevat lumen alta ja rohkeimmat yrtit ja sienet työntyvät lumen kostuttamasta mullasta. Silloin pöytään katetaan versovaa vihreää, kesän odotuksen värejä, pääsiäisherkuja, karitsaa ja yrttejä. Katamme kevään aitoja suomalaisia makuja Ravintola Krapihovin ruokasaliin maaliskokuussa.

### ALKURUOKIA

#### **Kotijuustoa, raparperia, vihersalaattia ja raparperisiirappia (myös vegaaninen)**

13,00e / 18,50e

*Kasaura Pecorino d'Abruzzo DOC, Vignaiolo Zaccagnini*

6,30e/ 12cl

#### **Sieniliemi ja savusiikarullaa**

13,00e/ 18,50e

*Château Carsin L'Etiquette Grise 2016, Château Carsin, AC Bordeaux,*

9,60e/12cl

#### **Pintasavustettua kananpojanrintaa, Hauhalan hanhifarmin hanhenmaksaa ja seljankukkaa**

14,00e

*Bourgogne Cuvée Latour 2015, Louis Latour, Bourgogne AC,*

11,00e/12cl

### PÄÄRUOKIA

#### **Korvasienipiirakkaa, vihreää parsaa, kevään kasviksia ja sesaminsiemien-yrttikastiketta (vegaaninen)**

24,50e

*Château Carsin L'Etiquette Grise 2016, Château Carsin, AC Bordeaux,*

9,60e/12cl

#### **Kuhaa kirveliliemessä, paistettuja perunoita, hernepyyrettä ja valkoviini-hollandaise**

31,50€

*Schiefer Riesling 2015, Van Volxem, Mosel,*

9,40e/12cl

#### **Yön yli haudutettua karitsan entrecote-pihviä, lipstikka-porkkanasosetta, valkosipuliperunaa ja männynkerkkä-punaviinikastiketta**

30,50e

*Pago de los Capellanes Joven Roble 2016, DO Ribera del Duero,*

10,00e/12cl

#### **Suomen alkuperäiskarjan härän ulkofilettä, kevätsipuli-perunaa ja pähkinävoita**

32,50€

*Cono Sur 20 Barrels Cabernet Sauvignon 2014, Pirque Viejo Estate, Maipo Valley, 12,00e/12cl*

### LASTEN RUOKIA

#### **Lehtipihvi, yrttivoita, ranskalaisia perunoita ja vihanneksia**

15,00e/100g & 27,00e/ 200g

#### **Krapin lihapullia, kermakastiketta, ranskalaisia perunoita ja vihanneksia**

12,00e/ pieni & 21,00e/ iso

Lapset voivat valita mieleisensä perunat annoksiin; keitinperunoita, perunamuussia tai ranskalaisia perunoita  
Listan pääruoista valmistamme lapsille puolikkaita annoksia hintaan 16,50e/ annos

#### JÄLKIRUOKIA

##### **Porkkanakakkua, toffecreme, sitruuna-tuorejuustoa ja samppanjasorbettia**

13,50e

*Château Carsin Liquoreux 2010, Château Carsin, AC Cadillac,  
10,60e/8cl*

##### **Suomalaisia pientilajuustoja ja Krapin hillokkeita**

13,50e

*Maury Vintage 2014, Mas Amiel, AC Maury,  
12,70e/8cl*

##### **Jälkiruokabuffet 14,00€**

Suomalaisia pientilajuustoja & hillokkeita  
Punaherukkamoussekakkua, Raparperi-vaniljakiisseliä & kermavaahtoa  
Krapin omaa marenkia, vaahtokarkkia ja nougatia ja Pikkuleipiä

Kahvia ja teetä

*Maury Vintage 2014, Mas Amiel, AC Maury,  
12,90e/8cl*

*tai*

*Brachetto d'Acqui 2016, Braida di Giacomo Bologna, Brachetto d'Acqui DOCG,  
7,80e/8cl*