

ALKURUOAT/STARTERS

Päivän keitto
Soup of the day

10 €

Kuha-taskuraputortellini, pinaattia
ja hummerilientä
*Tortellini of pike perch and crab,
spinach and lobster broth*

14 €

Tannilan poron ulkofileetä "tartar",
tattia ja kuusenkerkkää
*Sirloin of local reindeer "tartar", cep
and spruce sprout*

14 €

Hasselbackan perunaa, sitruuna
crème fraiche ja karhunlaukkaa
*Potato of Hasselbacka, lemon crème
fraiche and wild garlic*

8 €

PÄÄRUOAT/MAIN COURSES

Paahdettua vasikan entrecôtea,
parsaa ja huhtasienikastiketta
*Roasted entrecôte of veal, asparagus,
morel sauce*

32 €

Paistettua Inarin siikaa, kevätsipulia
ja parsaa
*Fried whitefish from Inari, spring onion
and asparagus*

30 €

Pinaatti-ricottatortellini, parsaa ja
tomaatti-munakoisokastiketta
*Tortellini of spinach and ricotta,
asparagus and tomato-aubergine sauce*

21 €

Lämpimästi tervetuloa!
You are warmly welcome!

hg
HUGO

Rantakatu 4, Oulu
pöytävaraukset 020 1432 200
myyntipalvelu@uusiseurahuone.com
www.ravintolahugo.fi

JÄLKIRUOAT/DESSERTS

Rahkaa ja mangosorbettia
Quark and mango sorbet

13 €

Valkosuklaata, lakritsia ja fenkolia
White chocolate, licorice and fennel

13 €

Juustovalikoima, hunajakenna,
paahdettua briossia
*Cheese assortment, honey comb and
brioche*

14 €

MENU LILLAN 48 €

Paistettua Inarin siikaa, kevätsipulia
ja parsaa
*Fried whitefish from Inari, spring onion
and asparagus*

Paahdettua vasikan entrecôtea,
parsaa ja huhtasienikastiketta
*Roasted entrecôte of veal, asparagus,
morel sauce*

Rahkaa ja mangosorbettia
Quark and mango sorbet

Viinipaketti 29 €
Wine assortment 29 €

hg
HUGO

Rantakatu 4, Oulu
pöytävaraukset 020 1432 200
myyntipalvelu@uusiseurahuone.com
www.ravintolahugo.fi

MENU HUGO 62 €

Päivän keitto
Soup of the day

Kuha-taskuraputortellini, pinaattia ja
hummerilientä
*Tortellini of pike perch and crab, spinach
and lobster broth*

Tannilan poron ulkofileetä "tartar",
tattia ja kuusenkerkkää
*Sirloin of local reindeer "tartar", cep and
spruce sprout*

Paistettua Inarin siikaa, kevätsipulia
ja parsaa
*Fried whitefish from Inari, spring onion
and asparagus*

Valkosuklaata, lakritsia ja fenkolia
White chocolate, licorice and fennel

Viinipaketti 49 €
Wine assortment 49 €

CHEF'S MENU 75 €

Päivän keitto
Soup of the day

Hasselbackan perunaa, sitruuna crème
fraiche ja karhunlaukkaa
*Potato of Hasselbacka, lemon crème
fraiche and wild garlic*

Kuha-taskuraputortellini, pinaattia ja
hummerilientä
*Tortellini of pike perch and crab, spinach
and lobster broth*

Tannilan poron ulkofileetä "tartar",
tattia ja kuusenkerkkää
*Sirloin of local reindeer tartar, cep and
spruce sprout*

Paistettua Inarin siikaa, kevätsipulia
ja parsaa
*Fried whitefish from Inari, spring onion
and asparagus*

Juustovalikoima, Harmaalan
hunajakennoa ja paahdettua briossia
*Cheese assortment, honey comb and
brioche*

Valkosuklaata, lakritsia ja fenkolia
White chocolate, licorice and fennel

Viinipaketti 69 €
Wine assortment 69 €