

R A G U
M E N U

“Ragu juhli 5-vuotissyntymäpäiviä 14.4.2019.

Tätä haluamme juhlistaa keväisellä á la carte-listalla joka on koottu asiakkaidemme ja henkilökunnan suosikkiannoksista ensimmäisten viiden vuoden ajalta.

Buon appetito & skål!”

“Ragu celebrated its 5th birthday on April 14th 2019.

To celebrate this, our spring á la carte-list is composed of both our guests and staff’s favorite dishes from our first five years.

Buon appetito & skål!”

ALKURUOKIA / STARTERS

KUKKAKAALI / CAULIFLOWER 15

Kukkakaalivaahtoa, kevättryffeliä, rapeaa tattaria ja uppomuna
Cauliflower spuma with spring truffle, crispy buckwheat and poached egg

TAIMEN / TROUT 16

Hiillostettua taimenta, muikunmätiä, pinaattipannukakkua ja piparjuurta
Char grilled trout with vendace roe, spinach pancakes and horseradish

ANKKA / DUCK 15

Savustettua ankanrintaa, metsäsieniarancini, pikkelöityjä kantarelleja
ja hapankirsikoita
*Smoked duck breast with wild forest mushroom arancini, pickled chanterelles
and sour cherries*

VASIKKA / VEAL 16

Carne cruda vasikan sisäpaistista, pikkelöityä porkkanaa, rakuunamajoneesia
ja paahdettua Pecorinoa
Veal carne cruda with pickled carrot, tarragon mayonnaise and roasted Pecorino

VÄLI- / PÄÄRUOKIA / MIDDLE AND MAIN COURSES

RAGU 16 / 24

Häränhätäragu, Gorgonzolalla maustettua polentaa ja punaviiniin hillottua viikunaa
Ox tail ragu with Gorgonzola seasoned polenta and red wine & fig jam

VIIRIÄINEN / QUAIL 27

Paahdettuja viiriäisenkoipia, sitruunagnoccheja ja karamellisoitua päärynää
Roasted quail legs with lemon gnocchies and caramelized pear

SIIKA / WHITEFISH 28

Hiillostettua siikaa, äyriäisfregolaa, valkoista parsaa ja oliiviöljy-Hollandaise
Char grilled whitefish with seafood fregola, white asparagus and olive oil Hollandaise

KARITSA / SPRING LAMB 27

24h haudutettua kevätkaritsan niskaa & karitsamakkaraa, munakoisoa ja
savustettua jogurttia
24h braised spring lamb neck & lamb sausage with aubergine and smoked yoghurt

MENU LUDARI 3-5

Chef's Menu! Kauden upeisiin raaka-aineisiin nojaava 3-5 ruokalajin yllätysmenu.

Ludari 3-5 on saatavana myös kasvis- sekä vegaanisena versiona.

Chef's Menu! This surprise menu offers the best seasonal produce.

Ludari 3-5 is also available as a vegetarian and vegan version.

3 ruokalajia / 3 courses 46€ Wines 34€

4 ruokalajia / 4 courses 52€ Wines 42€

5 ruokalajia / 5 courses 58€ Wines 49€

MENU RAGU

Menu 55€ / Wines 42€

VASIKKA / VEAL

Carne cruda vasikan sisäpaistista, pikkelöityä porkkanaa, rakuunamajoneesia ja paahdettua Pecorinoa

Veal carne cruda with pickled carrot, tarragon mayonnaise and roasted Pecorino

KUKKAKAALI / CAULIFLOWER

Kukkakaalivaahtoa, kevättryffeliä, rapeaa tattaria ja uppomuna

Cauliflower spuma with spring truffle, crispy buckwheat and poached egg

SIIKA / WHITEFISH

Hiillostettua siikaa, äyriäisfregolaa, valkoista parsaa ja oliiviöljy-Hollandaise

Char grilled whitefish with seafood fregola, white asparagus and olive oil Hollandaise

tai / or

KARITSA / SPRING LAMB

24h haudutettua kevätkaritsan niskaa & karitsamakkaraa, munakoisoa ja savustettua jogurttia

24h braised spring lamb neck & lamb sausage with aubergine and smoked yoghurt

METSÄMANSIKKA / WILD FOREST STRAWBERRY

Metsämansikkajäätelöä, mallasgranolaa ja suolakaramellia

Wild forest strawberry ice cream with malt granola and salted caramel

JÄLKIRUOKIA / DESSERTS

METSÄMANSIKKA / WILD FOREST STRAWBERRY 11

Metsämansikkajäätelöä, mallasgranolaa ja suolakaramellia
Wild forest strawberry ice cream with malt granola and salted caramel

LAKRITSI / LIQUORICE 11

Lakritsipannacotta, sitruunasherbettiä ja marinoitua fenkolia
Liquorice pannacotta with lemon sherbet and marinated fennel

TIRAMISU 11

Mascarponejäätelöä, mokkafrangipane ja kristallisoitua suklaata
Mascarpone ice cream with mocha frangipane and crystallized chocolate

JUUSTOT / CHEESE 9 / 13

Viikoittain vaihtuva valikoima kotimaisia ja italialaisia juustoja
Weekly changing selection of Finnish and Italian cheese

Annoksemme sisältävät allergeenejä.

Vastaamme mielellään erityisruokavalioiden liittyviin kysymyksiin.

Our dishes contain allergens. We are happy to help you if you have any questions about food allergies or special diets.

"Ragu: tulee verbistä ragoûter, joka tarkoittaa ruokahalun palauttamista tai yleensäkin mielenkiinnon lisäämistä"

"Ragu: comes from the verb ragoûter which means to restore one's appetite or to generally add interest"